

Turska: 3642

Professionaalne elektriline fritüür 13 liitrit ühe basseiniga roostevabast terasest Pubidele Baaridele Restoranidele Töölauadadele



Kuvaus

Kvaliteet, professionaalsus ja erakordne jõudlus. Ristoattrezzature professionaalne ühekaussiline elektriline fritüür on ideaalne liitlane kõikide tootlustustegevuste jaoks.

Sobib eriti hästi kasutamiseks pubides, baarides, pagaritöökodades, võileivapoodides ja kiirtoidupunktides. Elektriline fritüür tagab parima praadimistulemuse ka suurtes kogustes.

Optimeerige oma toidu valmistamise aega ja **saavutage** vaid mõne sammuga **täielik ja mugav töökoht.**

Disain ja tööpõhimõte

Professionaalse ühekaussilise elektrilise pubifritüüreri minimalistlik disain võimaldab seda hõlpsasti paigutada mis tahes keskkonda. **Välismõõtmed** on **310x480x345 mm**, mahuti mõõtmed **280x235x190 mm** ja see mahutab **1 korvi suurusega 210x200x120 mm**, mis on juba

tarnitud.

Mahuti mahutavus on 13 liitrit ja õli mahutavus 6 liitrit. Sise- ja väliskonstruktsioon on valmistatud **roostevabast terasest**. **Kvaliteetsete materjalide valik tagab maksimaalse hügieeni ja lihtsa puhastamise**: see on köögis hädavajalik. Roostevaba teras aeglustab või välistab rooste tekkimise.

Esipaneelil on **toitenupp (ON/OFF)** ja lüliti töötemperatuuri reguleerimiseks. Viimane kasutab **vahemikku + 60° C/ + 240° C** ja seda saab hõlpsasti reguleerida termostaadi abil, mis hoiab temperatuuri alati konstantsena ja stabiilsena täisautomaatselt.

Meie **professionaalse ühekaasilise elektrilise pubifritüüri** toiteallikas on elektriline. Kütteelement, mida iseloomustab 5 kW võimsus, võimaldab õli kiiret kuumutamist kõrgele temperatuurile. Mootori **sagedus on 50 Hz** ja **pinge 230 V**.

Puhastamine ja hooldus

Ristoattrezzature **professionaalse ühekaasilise elektripannu** funktsionaalsuse ja vastupidavuse tagamiseks on vaja teostada **nõuetekohast puhastamist ja hooldust**.

Kõigepealt lülitage fritüür kindlasti välja, tõmmake toitepistik välja ja laske fritüüril jahtuda. Elektrilisel fritüüril on tühjenduskraan, mis võimaldab paaki kiiresti ja lihtsalt tühjendada.

Eemaldage õlijäägid ja **puhastage korvi**. Kastke see **vee ja rasvainete eemaldaja** lahusesse, et pehmeneda mustust ja kinnikasvamist, või vee ja äädika lahusesse. Eemaldage mustus harja abil ja jätkake ettevaatlikult, jõudes igasse nurka. Lõpuks **loputage**.

Selleks, et hoida seadmed ohutul ja töökorras ning kooskõlas eeskirjadega, on soovitatav planeerida **hooldustöid** koos kontrollide ja võimalike sekkumistega.

Miks see on teie jaoks õige toode

Valides **professionaalse ühekaasilise elektrilise praeahju** pubide jaoks, on garanteeritud:

- **Kvaliteet**
- **Tõhusus**
- **Madalad kulud**.

Tagage oma toodetele ideaalne pruunistumispunkt ja aroom ideaalne professionaalne tööriist.

Meie fritüür on usaldusväärne, vastupidav ja vastupidav toode.

Lugege **kõikiüksikasju andmelehel**t ja valige olemasolevad valikud.

Mitat

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	310x480x345 mm
Dimensioni vasca	280x235x190 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	10 Lt
Capacità vasca	13 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	9 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	1 cesto
--------------	---------