

Turska: 42660904

Külmutuselemendi kõrgus 2200 mm - hind ilma mootorita 5200x5600x2200h mm



Kuvaus

Professionaalsed praesoojendid

Praadisoojendaja on elektriline seade professionaalsetele köökidele, mis on kasulik praetud toidu, näiteks friikartulite soojendamiseks ja temperatuuri hoidmiseks.

Konstruktsioon on valmistatud roostevabast terasest, millel on sisemine bassein, kuhu asetatakse soojana hoitavad praetud toidud. See sobib friikartulite, aga ka lihapallide, kala, köögiviljade ja muude praetud toitade kuumutamiseks.

Fritüürisoojendid: kuidas need töötavad?

Fritüürisoojendid jagunevad kahte kategooriasse, mis erinevad nende kuumutamistehnika poolest:

- Need on elektriliste küttekehadega basseinid, mille seintes on küttekehad, mis edastavad kuumuse ühtlaselt toidule
- ~~fritüüri soojendiga~~
- : kuumust annab lamp, mis soojendab fritüüritud toitu ühtlaselt

Kaussiga mudelite puhul on kausi põhi eemaldatav, et masinat saaks puhastada, liigne õli ära lasta ja toiduained kokku koguda. Lampiga mudelitel on terasriiul, millele kuumutatav toit asetatakse.

Millal kasutada professionaalset praadimasinat?

Fritüür sobib pubidesse, restoranidesse ja kiirtoidukohtadesse, kus serveeritakse suurtes kogustes praetud köögivilju, kala või liha. Seadme sees eralduv soojus on kuiv, mis säilitab värskelt praetud toidu krõbeduse.

Friteerija hooldus

Soovitame puhastada paagi sisemust mitteagressiivse köögipesuvahendi ja mitteabasiivse käsnaga. Sisemine osa on valmistatud roostevabast terasest, mis sobib kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutumiseks.

Professionaalsed fritüürid Ristoattrezzature'

Kõik meie kataloogis olevad professionaalsed praesoojendid on CE-märgistatud.

Mitat

Spessore pareti	100 mm
-----------------	--------