

Turska: 6416

Gaasifritüür 28 liitrit ühe basseini kapil S/70 40x70 cm



Kuvas

S/70 40x70 cm ühekausiline gaasifritüür kapil on mahutavusega 28 liitrit ja sobib ideaalselt maitsvate, kuivade friikartulite valmistamiseks lühikese ajaga ning õli tarbimise vähendamiseks. See koosneb põhikaussist, millesse saab sisestada korvi koos praetava toiduga.

Omadused Gaasifritüür kapil ühe basseini mahutavus 28 liitrit S/70 40x70 cm S/70 40x70 cm

See kapil olev gaasifritüür sobib professionaalseks kasutamiseks toidlustusettevõtetes, näiteks köökides, kondiitritöökodades, delikatessides.

Kapi ülemine osa sisaldab praadimisalust. Gaasifritüür on antud juhul mahutavusega 28 liitrit ja mõõtmetega 40x70 cm. See sisaldab korvi, millesse saab asetada praaditavad toidained. Pritsmete eest kaitsmiseks on kaasas teraskate.

Esiküljel on nupud sisselülitamiseks ja temperatuuri reguleerimiseks, mis võib ulatuda 120°C kuni

220°C.

Sise- ja väliskonstruktsioon on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest, mis vastab kehtivatele eeskirjadele, mis käsitlevad materjalide kokkupuudet toiduainetega.

Sellel professionaalsel fritüürimudelil on gaasivarustus, millel on pieso-süütefunktsioon. Kasutatud õli kogumiseks vajalik tühjenduskraan asub alumises kambris, millel omakorda on pimeuks.

Kuidas puhastada gaasifritiiri kapil ühe paagiga mahutavusega 28 liitrit S/70 40x70 cm

Fritüüri puhastamiseks tuleb masin välja lülitada ja oodata, kuni paagis olevad plaadid on jahtunud. Tühjendamine toimub masina esiküljel asuvate kanalisatsioonitorude kaudu.

Pärast tühjendamist saab basseini sisepinda puhastada mitteabasiivse käsna ja köögipesuvahendiga.

Mitat

Dimensioni cesto	300x280x150 mm
Dimensioni esterne	400x730x940 mm
Dimensioni vasca	290x380x290 mm

Tietolehti

Capacità	28 Lt
Peso	45 kg
Potenza Gas	16 kW

Vakiovarusteet

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