

Turska: 6420

## Gaasifritüür 14 liitrit professionaalne töölaud 4,5 kW roostevabast terasest



### Kuvas

Meie 14-liitrine professionaalne countertop gaasipann on asendamatu tööriist professionaalses köögis. Selle hea mahutavus sobib **keskmise suurusega restoranidele, pubidele ja pizzeritele.**

**Täielikult roostevabast terasest valmistatud** professionaalne fritüür on counter-top mudel, seega tuleb see paigaldada töölauale või töölaua peale. See omadus teeb selle paigaldamise ja teisaldamise lihtsaks.

### Disain ja tööpõhimõte

**Puhtad ja olulised jooned** annavad seadmele professionaalse ilme ning tagavad hügieeni ja puhastamise.

14-liitrine fritüür koosneb **põhipaagist, kuhu saab paigutada toiduainekorvi**, millel on soojusisolatsiooniga käepide.

Toitlustusseadme võimsus on **4,5 kW** koos gaasivarustuse ja **piezo-süütamisega**.

Esiküljelt leiame **äravoolava õli äravoolukraani** ja kõik juhtimisseadmed seadme juhtimiseks: alates **toitenupust** kuni **temperatuuri reguleerimise nupuni**. Töötemperatuur võib olla **kuni 220° C**: fritüür on varustatud termostaadiga astmestiku reguleerimiseks.

**Temperatuuri stabiilsuse kontroll on automaatne** ja sellel on **ohutussüsteem**, mis sekkub, kui leek kustub.

**Kaane käepide on valmistatud kuumakindlast plastikust**, mis tagab **ergonoomilisuse ja kindla haarde**. Paagil olev praktiline torustik võimaldab tühjenduskorvi mugavalt toetuda. Korvi mõõtmed on **210x300x140 mm**, väliselt on masina mõõtmed 310x660x510 mm **250x370x210 mm** mahutile, mille kogumaht on **14 liitrit**, mis mahutab **kuni 10 liitrit õli neto**.

## Puhastamine ja hooldus

**Sisemine ja väline konstruktsioon** on valmistatud kvaliteetsest **roostevabast terasest**, mis on kooskõlas toiduga kokkupuutuvaid materjale käsitlevate eeskirjadega. **Õõnsuste puudumine hõlbustab seadme põhjalikku puhastamist**, mida tuleb pärast iga kasutamist hoolikalt puhastada. Me teame, kui palju **fritüürit** kasutatakse ja kui määratud see võib olla, mistõttu on oluline, et materjal ja konstruktsioon oleksid kergesti puhastatavad.

Fritüüri puhastamiseks tuleb **masin välja lülitada ja oodata, kuni paagis olevad plaadid on jahtunud**. Oluline on tühjendada kasutatud õli ja praadimisjäädid masina esiküljel asuvate kanalisatsioonitorude kaudu.

Pärast tühjendamist tuleb paagi sisepind **põhjalikult puhastada niiske lapiga ja mitteagressiivse pesuvahendiga**.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**14-liitrine professionaalne restoranifritüür** on õige seade, kui teil on keskmine või suur ettevõte. See masin sobib ideaalselt teie **pubi, restorani** või **pizzeria** klassikaliste praetud eelroogade jaoks ja pakub mitmeid eeliseid. Nende hulka kuuluvad:

- suurepärase hinna ja kvaliteedi suhe
- vastupidavus
- madal tarbimine
- autonoomia
- kergus

Friteerija väike kaal, vaid **15 kg**, võimaldab seda masinat kergesti liigutada sinna, kus see on kõige mugavam. Tegemist on tegelikult kerge **töölaua fritüüri**ga, mida saab asetada lauale või töölauale. Selle **autonoomsust** rõhutab elektrilise toiteallika puudumine, mis võimaldab töötada ka ilma elektrita.

Lõpuks hoiab gaasitoide tarbimise **madalal, kuna seda tüüpi süsteemi kulud on märkimisväärselt väiksemad**. Tugev roostevabast terasest konstruktsioon teeb sellest peaaegu igavese toote, **mis suurendab hinna ja kvaliteedi suhet**. Uurige, **kuidas oma tööjaama täiendada, sirvides meie veebikataloogi**.

**Mitat**

Dimensioni cesto	210x300x140 mm
Dimensioni esterne	400x660x480 mm
Dimensioni vasca	250x370x210 mm

**Tietolehti**

Alimentazione	Gaas
Capacità	14 Lt
Peso	15 kg
Potenza Gas	4,5 kW

**Vakiovarusteet**

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