



## Elektrische Backwaren-Fritteuse, Tischgerät, 1 Becken (5 Liter), B 350 mm x T 650 mm x H 285 mm

MODELL: EFP605E

### Außenmaße

B 350 x T 650 x H 285 mm

**1.389,00 € + IVA**



[Lieferzeiten anfragen](#)

|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| <b>Außenmaße</b>          | B 350 mm x T 650 mm x H 285 mm |
| <b>Spannung</b>           | dreiphasig - 400 V             |
| <b>Betriebstemperatur</b> | 90°C - 190°C                   |
| <b>Spannung</b>           | Elettrica                      |

|                                     |                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Gewicht</b>                      | 22 Kg                                    |
| <b>Fassungsvermögen des Beckens</b> | 5 litri                                  |
| <b>Gesamte elektrische Leistung</b> | 4,4 Kw                                   |
| <b>Standardausstattung</b>          | 1 Frittierkorb (255 mm x 330 mm x 70 mm) |

## Beschreibung

### Elektrische Backwaren-Fritteuse, Tischgerät, 1 Becken (5 Liter) B 350 mm x T 650 mm x H 285 mm

Die **Oberplatte** und das **Becken** sind aus **Edelstahl AISI 304**, ein Material was sich sehr einfach reinigen lässt. Die elektrische Backwaren-Fritteuse hat einen leicht herausnehmbaren Schaltkasten was die Reinigung und Wartung des Geräts ebenfalls erleichtert.

Die **elektrische Beheizung** erfolgt durch **Wolfram-Heizelemente** die sich außerhalb des Beckens befinden.

Die **Öltemperatur wird durch ein hochpräzises Thermostat geregelt**, das mit einem elektronischen Ventil verbunden ist. Es reagiert auf den geringsten Temperaturabfall und aktiviert sofort die Heizelemente, um das Öl schnell wieder auf die Solltemperatur zu bringen. Die Fritteuse ist temperierbar von **90°C -190°C**. Ein auf 230°C eingestelltes **Sicherheitsthermostat** schützt vor einer gefährlichen Überhitzung des Öles. Es unterbricht die Stromzufuhr, wenn das Öl die maximal zulässige Temperatur überschreitet. Wenn dies geschieht, kann man das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, wenn man das Thermostat vorher zurücksetzt.

**Die Leistung (bis 4,4 kW) kann mit einen Wahlschalter eingestellt werden.** Dank dieses Reglers erreicht das Öl während des Frittierens die optimale Temperatur (180°C/190°C) und während der Ruhezeiten bleibt es konstant auf einer niederen Temperatur (110°C/120°C).

Die Einschalttaste befindet sich auf der Bedienblende.

Die Fritteuse hat ein **5 Liter- Becken**. Achten Sie darauf, dass der Ölstand immer zwischen der Minimum- und der Maximum-Markierung liegt. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von altem Öl denn es neigt schnell zum Übersäumen. Um ein Übersäumen zu vermeiden,

frittieren Sie nie zu große Mengen und keine zu nassen Lebensmittel.

Das Öl wird mithilfe des Kugelhahnes, der sich auf der Vorderseite der Fritteuse befindet, **abgelassen**.

INSTALLATIONSHINWEISE:

Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden. Falls es in der Nähe einer Wand aufgestellt wird, muss diese einer Temperatur von 80 °C standhalten. Ansonsten muss eine Wärmedämmung angebracht werden. Installieren Sie das Gerät unter einer Dunstabzugshaube und achten Sie darauf, dass keine der Öffnungen oder Schlitze blockiert wird.

INBETRIEBNAHME:

Vor der Inbetriebnahme beseitigen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Waschen Sie das Becken und den Frittierkorb gründlich, um mögliche Industriefettrückständen zu entfernen. Für die Reinigung des Beckens, füllen Sie es bis zum Rand mit Wasser und ein wenig Reinigungsmittel und lassen Sie es für einige Minuten lang kochen. Entleeren Sie das Becken mithilfe des Ablasshahnes und spülen Sie es gründlich mit sauberem Wasser aus.

Inkludiertes Zubehör:

1 Frittierkorb (255 mm x 330 mm x 70 mm)

**FOTO REIN INDIKATIV**