

**Elektrische Backwaren-Fritteuse, Tischgerät, 1 Becken (21 Liter) B 700 mm x T 650 mm x H 285 mm**

**Preis: 1.618,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** EFP621V

**Kategorie:** Friggitrici per pasticceria

## Beschreibung

### **Elektrische Backwaren-Fritteuse, Tischgerät, 1 Becken (21 Liter) B 700 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 **leistungsstarke drehbare Heizelemente aus Edelstahl, die eine einfache Reinigung des Beckens ermöglichen.**

Die Temperatur (**90°C -190°C**) wird durch ein **elektromechanisches Thermostat** geregelt. Ein auf 230°C eingestelltes **Sicherheitsthermostat** schützt vor einer gefährlichen Überhitzung des Öles.

**Die Leistung (6-9 kW) kann mit einem 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).

Am Beckenboden, unter den Heizelementen, befindet sich eine **Kaltzone** die unerlässlich ist für Fritteusen in denen panierte Lebensmittelprodukte frittiert werden. In der Kaltzone sammeln sich die abfallenden Partikel des Frittierguts, die nicht verbrennen und auch nicht mehr im Öl zirkulieren können. Dadurch ergibt sich eine bessere Öl- und Produktqualität.

Die elektrische Backwarenfritteuse besitzt ein **Becken** mit einer **Füllkapazität** von **21 Liter**.

**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 Korb 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.

### ABLASSEN DES ÖLES:

Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie es ablassen. Verbinden sie den Kugelhahn, der sich auf der Vorderseite befindet, mithilfe eines Bajonettverschlusses mit dem Fettablassrohr. Lassen Sie vorsichtig das Frittiertöl in einen Sammelbehälter abfließen. Das gefilterte Öl muss kühl gelagert werden, um einen Verderb zu vermeiden.

### REINIGUNG:

Die Maschine muss täglich nach dem Gebrauch gereinigt werden. Reinigen Sie die Oberfläche aus Edelstahl mit lauwarmen Seifenwasser und wischen sie es danach mit sauberen Wasser ab. Nachdem sie das Öl abgelassen haben, entfernen Sie die Frittiertkörbe und das Schutzgitter, drehen Sie die Heizelemente und reinigen Sie das Becken gründlich.

Inkludiertes Zubehör:

1 Frittierkorb (605 mm x 329 mm x 70 mm)

FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 650 mm x H 285 mm
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Betriebstemperatur</b>	90°C - 190°C
<b>Standardausstattung</b>	1 Frittierkorb (605 mm x 329 mm x 70 mm)
<b>Spannung</b>	elektrisch
<b>Gewicht</b>	34 Kg
<b>Fassungvermögen des Beckens</b>	21 Liter
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	6/9 Kw

Erstellt am 09/06/2026