

**Gas Backwaren-Fritteuse, elektronische Steuerung, Melting-System, Schrank, 1 Becken (45 Liter), 800 x 730 x 900 mm**

**Preis: 3.597,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** GFP745M

**Kategorie:** Friggitrici per pasticceria

---

## Beschreibung

**Gas Backwaren-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Melting-System, Schrank, 1 Becken (45 Liter), B 800 mm x T 730 mm x H 900 mm**

Die **Oberplatte** und das **Becken** sind aus **Edelstahl AISI 304**, ein Material was sich sehr einfach reinigen lässt. Sie ist auf einen **Schrank mit 2 Flügeltüren** montiert und hat **höhenverstellbare Füße aus Edelstahl**.

Die Fritteuse wird mit **Gas** betrieben. Sie besitzt **hocheffiziente Edelstahlbrenner** und **Wärmetauscher**, die sich **im Inneren des Beckens** befinden. Über den Wärmetauscher befindet sich ein herausnehmbares Schutzgitter. Der abnehmbare Rauchabzug ist aus Gusseisen.

Die **Öltemperatur** kann zwischen **30°C und 195°C** eingestellt werden. Am digitalen Display auf der Bedienblende wird die präzise Temperatur ( +/-1°C) angegeben. Die **Pilotflamme wird elektronisch gezündet**.

Das Gerät verfügt über eine **elektronische Kontrolltaste „RAPID“** mit der die Temperatur genauestens eingestellt werden kann (+/-1°C). Diese Taste ermöglicht es, dass das nachgefüllte Öl, dank der sofortigen Aktivierung der Heizelemente, sehr schnell die gewünschte Temperatur erreicht. Dank der Melting-Funktion ist ein allmähliches Schmelzen von festen Fetten möglich ohne dass der Rauchpunkt überschritten wird.

Das digitale Display am Bedienfeld hat zwei Tasten für die Temperatureinstellung, mit einer kann man die Temperatur erhöhen und mit der anderen kann man die Temperatur auf eine niedrigere Stufe einstellen. Eine LED-Leuchte die anzeigt, dass das Gerät in Betrieb ist und eine LED-Leuchte die aufleuchtet wenn die Melting-Funktion aktiviert ist. Eine Ein/Aus-Schalttaste.

Die Gas-Backwarenfritteuse hat **ein Becken** mit einem Fassungsvermögen von **45 Liter**. 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.

**Das Öl wird über einen Kugelhahn, der sich im Schrank befindet, abgelassen.**

STANDARDMÄSSIG MIT ERDGAS-ANSCHLUSS. AUF ANFRAGE AUCH MIT LPG-GAS MÖGLICH.

DIE ERSATZTEILE UND DIE DÜSEN FÜR EINEN WECHSEL AUF LPG-GAS WERDEN AUF JEDEN FALL MITGELIEFERT.

Inkludiertes Zubehör:

1 Frittierkorb (665 mm x 339 mm x 120 mm).

Ölauffangbehälter

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

## Eigenschaften

## Kundenauftrag

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 800 mm x T 730 mm x H 900 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Betriebstemperatur</b>	30°C - 195°C
<b>Standardausstattung</b>	1 Frittierkorb (665 mm x 339 mm x 120 mm), Ölauffangbehälter
<b>Spannung</b>	Gas
<b>Gewicht</b>	96 Kg
<b>Anzahl Becken</b>	1 Becken
<b>Fassungvermögen des Beckens</b>	45 Liter
<b>Gesamte Gasleistung</b>	28 Kw
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	0,1 Kw

Erstellt am 25/04/2026