

Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (8 Liter), Tischgerät, 6800 Watt

MODELL: HOT60/30

Außenmaße

B 300 x T 600 x H 280 mm

813,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 300 mm x T 600 mm x H 280 mm
Abmessungen Becken	L 247 x P 300 x H 210 mm
Gewicht	24,5 Kg
Anzahl Becken	1 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	8 L
Versorgung der Fritteuse	Gas
Tragfähigkeit	0.9 Kg

Tiefe Fritteuse	600 mm
Stündliche theoretische Produktivität von gefrorenen Kartoffeln	14 - 15 kg/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Art der Fritteuse	Tischgerät
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (8 Liter), Tischgerät, 6800 Watt

Die Gasfritteuse darf in Restaurants, Hotels und Pizzerien nicht fehlen, denn sie ermöglicht das gleichmäßige Frittieren großer Mengen von Speisen in kurzer Zeit.

Die **Oberplatte** des Gerätes besteht aus **Edelstahl AISI304, Stärke 18/10. An der Vorderseite befindet sich ein Fettablasshahn mit Ablaufverlängerung und Sicherheitsvorrichtung gegen versehentliches Öffnen.**

Das Gerät ist einfach handzuhaben. Nachdem die **Pilotflamme mittels Piezozündung** aktiviert wurde, dreht man den **Temperaturregelknopf** auf die gewünschte Position und die Hauptbrenner schalten sich automatisch ein. Die Temperatur ist in **8 Stufen von 100°C bis 190°C** regelbar. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet das **Thermostatventil** die Brenner aus und zündet sie erst wieder, wenn die Temperatur sinkt.

In der Bedienblende befindet sich außerdem ein **manuell rückstellbarer Sicherheitsthermostat**, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die maximal zulässige Temperatur überschreitet.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen:

- VORSICHT! Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand sinkt (Brandgefahr)
- Um zu verhindern das der sich bildende Schaum über den Beckenrand läuft, ist es ratsam den Frittierkorb langsam und vorsichtig ins siedende Öl zu tauchen.
- Achtung! Besonders große und nicht abgetropfte Speisen können heiße Ölspritzer verursachen.

REINIGUNG: Reinigen Sie die Becken mit kochend heißen Wasser und (eventuell) fettlösenden Reinigungsmittel. Damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird, sollten die Teile aus Edelstahl mit Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Inkludiertes Zubehör:

- 1 Fettablauf - Verlängerung

- 1 Frittierkorb + 1 Deckel

Die Profi-Fritteuse kann sowohl als Standgerät als auch als Tischgerät verwendet werden.

FOTO REIN INDIKATIV