

**Profi Gas-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 8 Liter), Tischgerät,  
13600 Watt**

**Preis: 1.345,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** HOT60/60

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Fritteusen

---

### Kurzbeschreibung

- Oberfläche und Becken aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 18/10
  - Ablauf an der Vorderseite
  - Sicherheitsthermostat, der im Notfall eingreift
  - Temperatur bis zu 190 °C einstellbar durch einen Drehknopf mit 8 Positionen
- 

### Beschreibung

#### **Profi Gas-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 8 Liter), Tischgerät, 13600 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 befinden sich **2 Fettablasshähne**.

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 ein manuell rückstellbarer **Sicherheitsthermostat**, der die Beheizung unterbricht, wenn das Öl 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.

## Kundenauftrag

### Inkludiertes Zubehör:

- Fettablauf - Verlängerung

- 2 Frittierkörbe + 2 Deckel

Die Profi-Fritteuse kann auf einen Unterbau montiert werden.

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 600 mm x T 600 mm x H 280 mm
<b>Standardausstattung</b>	Fettablauf - Verlängerung, 2 Frittierkörbe + 2 Deckel
<b>Gewicht</b>	34 kg
<b>Anzahl Becken</b>	2 Becken
<b>Fassungsvermögen des Beckens</b>	8 L + 8 L
<b>Art der Fritteuse</b>	Tischgerät
<b>Versorgung der Fritteuse</b>	Gas
<b>Tragfähigkeit</b>	0.9 Kg
<b>Gesamte Gasleistung</b>	13, 6 Kw
<b>Tiefe Fritteuse</b>	600 mm
<b>Abmessungen Becken</b>	B 245 mm x T 300 mm x H 235 mm
<b>Stündliche theoretische Produktivität von gefrorenen Kartoffeln</b>	14 - 15 kg/h pro Becken ( 28 - 30 kg/h total )
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)