

**Profi Elektro-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 10 Liter), Tischgerät,  
Leistung 15 kW – dreiphasig**

**Preis: 1.294,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** HOF65/71

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Fritteusen

---

### Kurzbeschreibung

- Arbeitsplatte und Becken aus Edelstahl AISI 304 mit 10/10 Stärke
  - Praktischer Ablauf zum Ablassen von Öl
  - Hochklappbare Tauchheizkörper zur Erleichterung von Reinigungsarbeiten
  - Temperatur einstellbar von 100°C bis 190°C
- 

### Beschreibung

#### **Profi Elektro-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 10 Liter), Tischgerät, Leistung 15 kW – dreiphasig**

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

Die **Oberplatte** und die **2 Frittierbecken** des Gerätes bestehen aus **Edelstahl AISI304, Stärke 10/10**. Die auf der Bedienblende befindlichen **Fettablasshähne** sorgen für ein sicheres Ablassen von Frittieröl oder Stangenfett.

Die Fritteuse hat **klapp- und schwenkbare gepanzerte Heizelemente**, die eine einfache Reinigung ermöglichen. Die Temperatur lässt sich mittels eines Thermostats zwischen 100°C und 190°C regulieren.

Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen. Zur Inbetriebnahme füllen sie das Becken bis zur Maximalmarkierung mit Öl und drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur. Beim Einschalten leuchten eine grüne und eine gelbe Kontrolllampe auf, um anzuzeigen das die Fritteuse unter Strom steht und dass die Heizelemente in Betrieb sind. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das gelbe Licht aus. Zum Ausschalten der Fritteuse drehen Sie den Schalter einfach auf "0".

REINIGUNGSTIPP: Die Teile aus Edelstahl sollten mit Wasser, nicht scheuernden Reinigungsmittel und feuchten Tüchern gereinigt werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämme oder Schaber, die die Oberfläche zerkratzen und beschädigen können.

Inkludiertes Zubehör:

- 2 Frittierkörbe + 2 Deckel

- Fettablauf - Verlängerung

FOTO REIN INDIKATIV

### Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 650 mm x H 280 mm
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V (auf Anfrage: einphasit - 230 V)
<b>Standardausstattung</b>	2 Frittierkörbe, 2 Deckel, Fettablauf - Verlängerung
<b>Gewicht</b>	37 Kg
<b>Anzahl Becken</b>	2 Becken
<b>Fassungsvermögen des Beckens</b>	10 L + 10 L
<b>Art der Fritteuse</b>	Tischgerät
<b>Versorgung der Fritteuse</b>	elektrisch
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	15 kW
<b>Tiefe Fritteuse</b>	650 mm
<b>Abmessungen Becken</b>	B 250 mm x T 370 mm x H 210 mm

Erstellt am 03/06/2026