

**Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (13 Liter) und Schrank,
Standgerät, 11kW**

Preis: 1.227,00 € + IVA



Referenz: HOT13/70/40

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Fritteusen

Kurzbeschreibung

- Oberfläche aus Edelstahl 18/10 (AISI 304)
 - Abgerundete Außenecken
 - Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat
 - Stahlbrenner
-

Beschreibung

Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (13 Liter) und Schrank, Standgerät, 11kW

Die **Gasfritteuse** darf in Restaurants, Hotels und Pizzerien nicht fehlen, denn sie ermöglicht das gleichmäßige Frittieren großer Mengen von Speisen in kurzer Zeit. Die auf einen **Schrank** montierte Gas-Fritteuse ist praktisch und multifunktional.

Die **Oberplatte** des Gerätes besteht aus **Edelstahl AISI304, Stärke 18/10**. Der **Fettablasshahn** ist im Inneren des Schrankes positioniert.

Das Gerät ist einfach handzuhaben. Die **Pilotflamme** wird mittels **Piezozündung** aktiviert.

Die Profi-Fritteuse besitzt 2 Brenner.

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

Alle wesentlichen Komponenten wie das Thermostatventil für die Temperaturregelung, der Piezozünder und die Tankentleerung befinden sich im unteren Schrank und sind leicht zugänglich.

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.

Kundenauftrag

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:

Fettablauf - Verlängerung

- 1 Frittierkorb GN1/1 mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoff

- 1 Deckel

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
Standardausstattung	Fettablauf - Verlängerung, 1 Frittierkorb GN1/1 mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoff, 1 Deckel
Gewicht	51 Kg
Anzahl Becken	1 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	13 L
Art der Fritteuse	Standgerät
Versorgung der Fritteuse	Gas
Gesamte Gasleistung	11 KW
Tiefe Fritteuse	700 mm
Abmessungen Becken	B 280 mm x T 330 mm x H 320 mm
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Erstellt am 25/04/2026
