

Profi Elektro-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 10 Liter) und Schrank, Standgerät, Leistung 15 kW – dreiphasig

Preis: 1.779,00 € + IVA



Referenz: HOF10/70/70

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Elektro Fritteusen

Beschreibung

Profi Elektro-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 10 Liter) und Schrank, Standgerät, 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. Das Standgerät, das einen **Schrank** besitzt, kann vielseitig eingesetzt werden und wird allen Anforderungen gerecht.

Die **Oberplatte** und die **2 Frittierbecken** des Gerätes bestehen aus **Edelstahl AISI304, Stärke 10/10**. Die im Schrank positionierten **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:

- Fettablauf - Verlängerung

- 2 Frittierkörbe GN1/1

- 2 Deckel

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
Standardausstattung	Fettablauf - Verlängerung, 2 Frittierkörbe GN1/1, 2 Deckel
Spannung	dreiphasig - 380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz (auf Anfrage einphasig- 220 - 240 V/ 3 / 50 - 60 Hz)
Gewicht	71 Kg
Anzahl Becken	2 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	10 L + 10 L
Art der Fritteuse	Standgerät

Kundenauftrag

Versorgung der Fritteuse	elektrisch
Gesamte elektrische Leistung	15 KW
Tiefe Fritteuse	700 mm
Abmessungen Becken	B 250 mm x T 370 mm x H 210 mm

Erstellt am 17/04/2026