

**Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (13 Liter) und Schrank,  
Standgerät, 12kW**

**Preis: 1.474,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** HOT13/90/40

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Fritteusen

---

### Kurzbeschreibung

- Oberfläche und Becken aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 20/10
  - Pilotflamme und Piezozündung
  - Ablasshahn innerhalb des unteren neutralen Fachs
  - Sicherheitsthermostat, der im Notfall eingreift
  - Temperatur bis zu 190 °C einstellbar durch einen Drehknopf mit 8 Positionen
- 

### Beschreibung

#### Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (13 Liter) und Schrank, Standgerät, 12kW

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** und das **Becken** des Gerätes besteht aus **Edelstahl AISI304, Stärke 20/10**. Der **Fettablasshahn** ist im Inneren des Schrankes positioniert.

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 180°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.

**Höchstmenge an Kartoffeln pro Korb: 2 kg**

**Produktion pro Stunde: 24/25 kg tiefgekühlte Kartoffel**

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen:

VORSICHT! Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand sinkt (Brandgefahr)

## Kundenauftrag

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

- Filter

- 1 Frittierkorb GN1/1 mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoff

- 1 Deckel

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 400 mm x T 900 mm x H 870 mm
<b>Standardausstattung</b>	Filter, Frittierkorb GN1/1 mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoff, 1 Deckel
<b>Gewicht</b>	107 Kg
<b>Anzahl Becken</b>	1 Becken
<b>Fassungsvermögen des Beckens</b>	13 L
<b>Art der Fritteuse</b>	Standgerät
<b>Versorgung der Fritteuse</b>	Gas
<b>Gesamte Gasleistung</b>	12 KW
<b>Tiefe Fritteuse</b>	900 mm
<b>Abmessungen Becken</b>	B 280 mm x T 335 mm x H 320 mm
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)