

**Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (22 Liter) und Schrank,
Standgerät, 20 kW**

Preis: 1.706,00 € + IVA



Referenz: HOT22/90/40

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Fritteusen

Kurzbeschreibung

- Oberfläche und Becken aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 20/10
 - Pilotflamme und Piezozündung
 - Sicherheitsthermostat, der im Notfall eingreift
 - Fettauffangbehälter und Ablasshahn
-

Beschreibung

Profi Gas-Fritteuse mit 1 Becken (22 Liter) und Schrank, Standgerät, 20 kW

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 bestehen 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: 3

Produktion pro Stunde: 35/36 kg tiefgekühlte Kartoffel

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

Kundenauftrag

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
Außenmaße	B 400 mm x T 900 mm x H 870 mm
Standardausstattung	Filter, 1 Frittierkorb GN1/1 mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoff, 1 Deckel
Anzahl Becken	1 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	22 L
Art der Fritteuse	Standgerät
Versorgung der Fritteuse	Gas
Gesamte Gasleistung	20 KW
Tiefe Fritteuse	900 mm
Abmessungen Becken	B 340 mm x T 450 mm x H 320 mm
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Erstellt am 20/04/2026