

Profi Gas-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 22 Liter) und Schrank, Standgerät, 40 kW

MODELL: HOT22/90/80

Außenmaße

B 800 x T 900 x H 870 mm

3.132,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Abmessungen Becken	B 340 mm x T 450 mm x H 320 mm
Gewicht	201 Kg
Anzahl Becken	2 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	22 L + 22 L
Versorgung der Fritteuse	Gas
Gesamte Gasleistung	40 KW

Tiefe Fritteuse	900 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Filter, 1 Frittierkorb GN1/1 + 2 Frittierkörbe GN1/2, 2 Deckel
Art der Fritteuse	Standgerät
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Profi Gas-Fritteuse mit 2 Becken (2 x 22 Liter) und Schrank, Standgerät, 40 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 die **2 Becken** des Gerätes bestehen aus **Edelstahl AISI304, Stärke 20/10**. Die **2 Fettablasshähne** sind 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 kg
Produktion pro Stunde: 70/72 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 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 + 2 Frittierkörbe GN1/2

- 2 Deckel

FOTO REIN INDIKATIV