

**Profi Elektro-Fritteuse mit 1 Becken (15 Liter) und Schrank,
Standgerät, Leistung 10,2 kW – dreiphasig**

Preis: 1.364,00 € + IVA



Referenz: HOF15/90/40

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Fritteusen

Kurzbeschreibung

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 20/10
- Becken aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsthermostat und Warnleuchten, die im Notfall eingreifen
- Rotierenden gepanzerten Heizelemente
- Erreichbare Temperatur 190 °C

Beschreibung

Profi Elektro-Fritteuse mit 1 Becken (15 Liter) und Schrank, Standgerät, Leistung 10,2 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 das **Frittierbecken** des Gerätes bestehen aus **Edelstahl AISI304, Stärke 20/10**. Der im Schrank positionierte **Fettablasshahn** sorgt 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".

Die elektrische Gesamtleistung der Fritteuse beträgt 10,2 kW, die Stromversorgung ist dreiphasig, die Stromstärke beträgt 16 Ampere und das elektrische Kabel muss 5x2,5 mm² sein.

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

Kundenauftrag

zerkratzen und beschädigen können.

Inkludiertes Zubehör:

- 1 Frittierkorb GN1/2 + 1 Deckel

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 400 mm x T 900 mm x H 870 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Frittierkorb GN1/2 + 1 Deckel
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	107 Kg
Anzahl Becken	1 Becken
Fassungsvermögen des Beckens	15 L
Art der Fritteuse	Standgerät
Versorgung der Fritteuse	elektrisch
Gesamte elektrische Leistung	10,2 KW
Tiefe Fritteuse	900 mm
Abmessungen Becken	L 280 x P 450 x H 200 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 03/06/2026