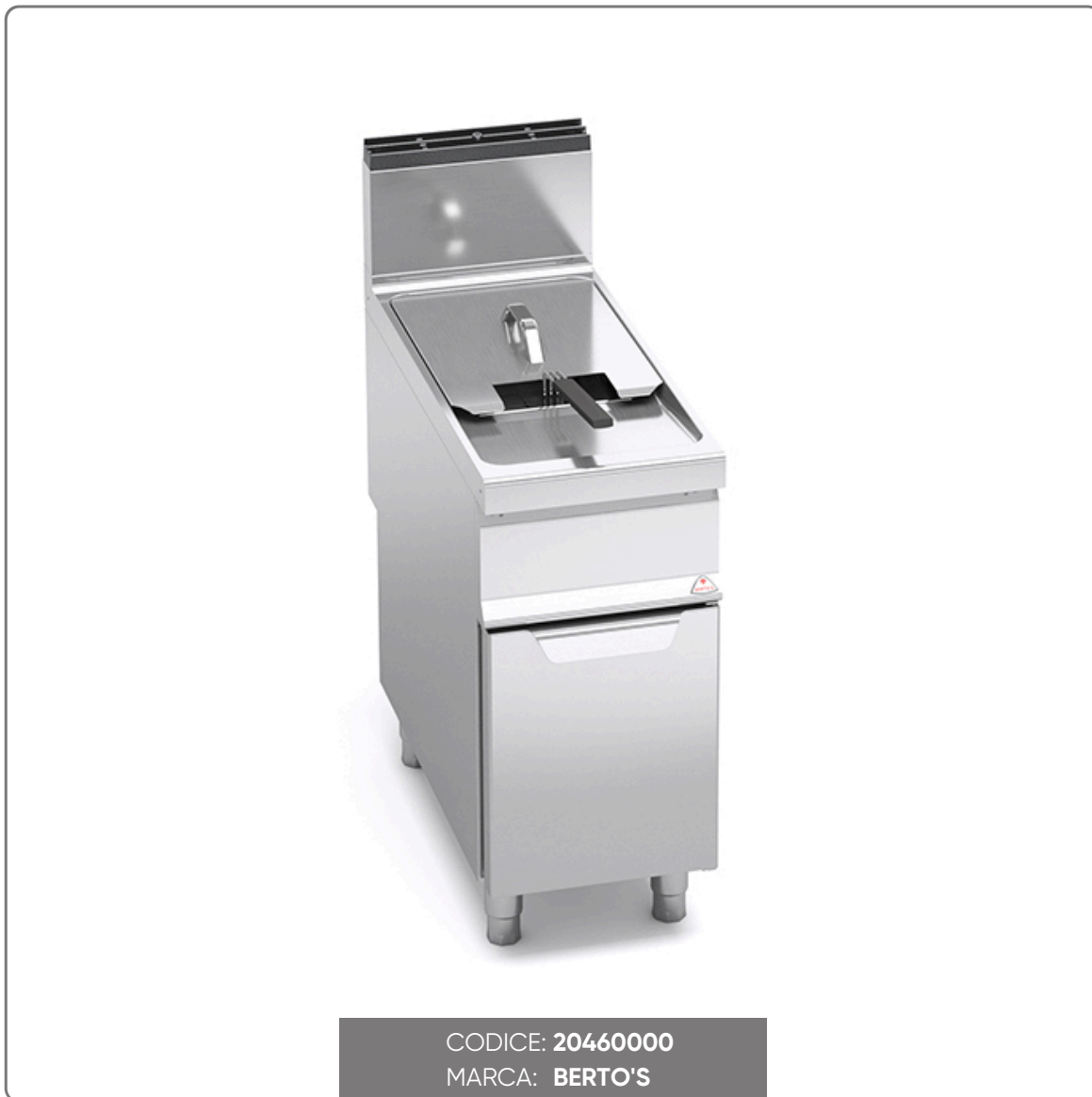


**1 TANK-GAS-FRITEUSE It. 20 BERTO'S MAXIMA 900
LINIE AUF SCHRANKBASIS ABM. cm.40x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 90 cm
- Höhe 90 cm

Technische Merkmale:

Basis: Schrank

Materialien:

- Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 für Robustheit und einfache Reinigung.
- Tank aus Edelstahl AISI 304 mit großen abgerundeten Kanten und großem Kühlbereich unter den Brennern zum Absetzen von Rückständen.

Brenner und Heizung:

- Edelstahlbrenner mit ovalem Wabenabschnitt, ausgelegt für optimale thermische Effizienz.
- Großflächige Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt, direkt im Tank platziert, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Öls zu gewährleisten.

Zünd- und Sicherheitssystem:

- Zündflamme und Thermoelement-Sicherheitsventil für zusätzlichen Schutz.
- Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz für mehr Haltbarkeit und Sicherheit.

Temperaturkontrolle:

- Thermostatventil zur Temperaturregelung von 110 bis 190 °C, mit präziser Erkennung dank der im Tank platzierten Sensoren.
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung zur Vermeidung von Überhitzung.

Design und Funktionalität:

- Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten und geneigter Fläche zum Abstellen von Körben, die das Ablassen und Reinigen des Öls erleichtert.
- Kugelablasshahn im Fach, mit athermischem Griff für sichere und einfache Handhabung.

Diese Fritteuse ist auf hohe Leistung und lange Lebensdauer ausgelegt und eignet sich ideal für professionelle Umgebungen, die robuste und zuverlässige Geräte erfordern.