

**ELEKTRISCHE FRITEUSE 2 TANKS It. 22+22 BERTO'S
MAXIMA 900 LINIE AUF SCHRANKBASIS ABM.
cm.80x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 90 cm
- Höhe 90 cm

Technische Merkmale:

- Basis: Schrank
- Fassungsvermögen der Tanks: jeweils 22 Liter
- Struktur und Materialien: Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen. Die Tanks bestehen außerdem aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten, um die Wartung zu erleichtern und die Sicherheit zu erhöhen.
- Widerstände: Ausgestattet mit Widerständen aus Incoloy-Edelstahl, direkt in den Tanks positioniert. Diese können in eine vertikale Position geklappt werden, um die Reinigungsarbeiten zu vereinfachen. Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Stromversorgung, wenn sich die Widerstände in vertikaler Position befinden.
- Temperaturregelung: Mit dem einstellbaren Thermostat können Sie die Temperatur zwischen 80 und 190 °C einstellen. Die im Tank positionierten Sensoren sorgen für eine präzise Temperaturerfassung. Ausgestattet mit Leitungsanzeige und Temperaturanzeige für ständige Kontrolle.
- Tankdesign: Jeder Tank ist mit großen abgerundeten Kanten und einem kalten Bereich unter den Heizelementen ausgestattet, ideal zum Absetzen von Kochrückständen.
- Arbeitsplatte: Die Oberfläche der Arbeitsplatte ist leicht geneigt, um das Ablassen des Öls zu erleichtern, und verfügt über einen Bereich zum Abstellen der Körbe.
- Ölabblass: Kugelabblasshahn im Fach, gesteuert durch einen Griff mit athermischem Griff. Enthält eine Auffangschale aus Stahl für eine optimale Entsorgung des Altöls.

Diese Fritteuse ist ideal für Restaurants und Profiküchen, die eine hohe Produktionskapazität und einfache Wartung benötigen.