

# Fritteuse mit Analoge Steuerung

## FKA DG



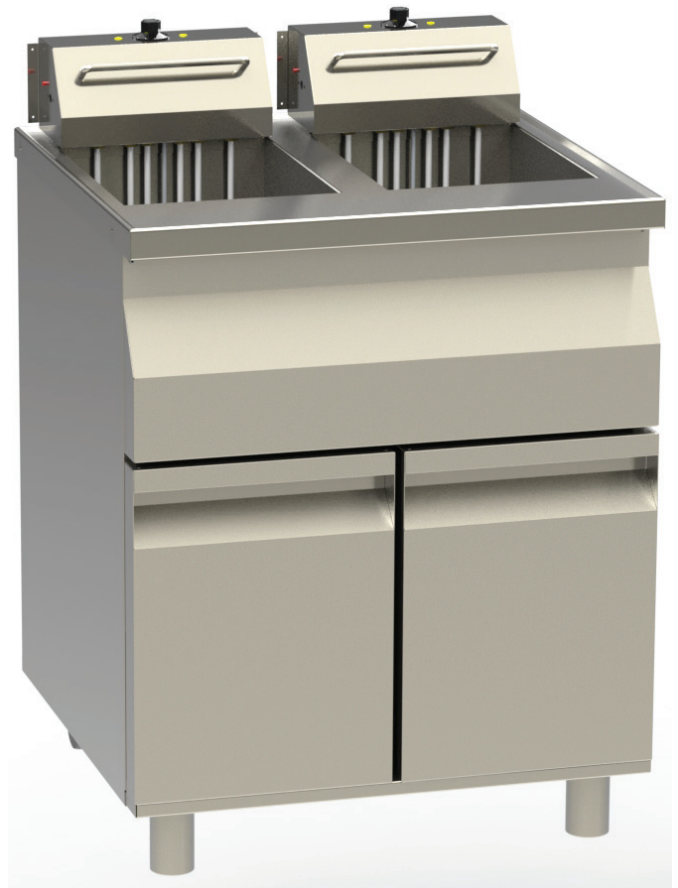
### Frittieren mit manueller Temperaturregung gibt Freiheit für Kreativität

Eine Fritteuse mit analoger Steuerung gibt den Möglichkeit von Anfang bis Ende der Kochvorgang zu steuern. Sie entscheiden, wie hoch der Öltemperatur sein muss und wie lange die Lebensmittel frittieren soll.

Die Kräftigen Heizelemente sorgen für eine schnelle Erwärmung des Frittier Öl, und Sie entscheiden, wie warm es sein wird. Die analoge Fritteuse ist einfach anzugehen, Sie müssen es nicht zuerst programmieren, oder wissen was Sie drücken muss um zu starten oder zu stoppen. Sie schalten der Fritteuse an, und lassen das Öl auf die gewünschte Temperatur erwärmen und Sie sind bereit zu Frittieren.

Die Fritteuse ist sowohl leicht zu reinigen und einfach zu warten. Das Heizelement kann erhöht werden, so es einfach ist, die Wanne zu reinigen, und wenn es sein muss, ist das Heizelement in Minuten ersetzt.

Sie erhalten eine effektive und stabile Fritteuse, die schnell Pommes frites, Fischfilets, Grill Huhn, Frühlingsrollen, usw. vorbereiten. Ist es einfach für den Tischmodell Platz zu finden, auch in kleinen Küchen und Imbissbuden.



### Vorteile

- Einfach zu bedienen
- Niedrige Lebenszykluskosten
- Schnelles Aufheizen mit leistungsstarken Heizelementen
- Einfache und schnelle Bedienung
- Manuelle Temperatur- und Zeitkontrolle



## Technische Daten

Außenmaße (B x T x H):  
700 x 650 x 880 mm

Tiefe Wanne / Liter:  
2 x 15 Liter

Standard Körbe:  
1 x 1/1 und 2 x 1/2

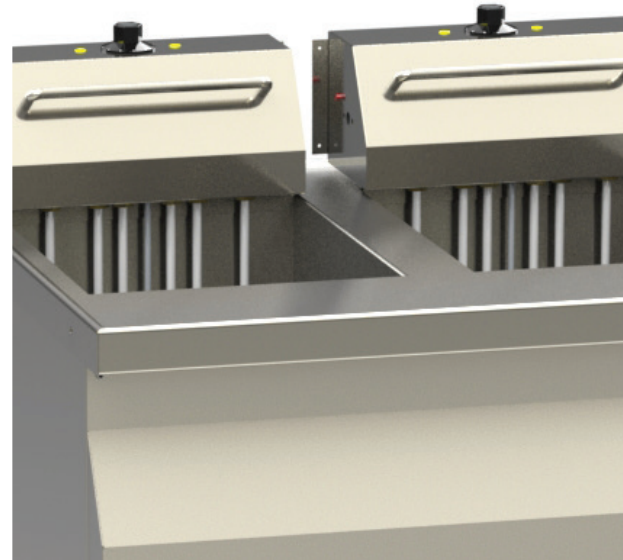
Gewicht:  
50 Kg.

Spannung / Strom:  
3x400V / 2x9kW

Stromverbrauch:  
2x13 Amp.

Verbindungsrate:  
50/60 Hz

Lärm:  
<45 dB (A)



## Funktionalität

- Frittieren in Öl/Fett von aufgetaut und Tiefkühlkost
- Schnelle Heizung
- Kräftige Heizungen
- Bodenmodell

## Zubehör

- Frittier Körbe
- Ablauf Eimer
- Deckel

