

Art.-Nr. 05-00140

## Elektro-Backwarenfrritteuse Pastry 30 Liter



### Beschreibung

Die Neumärker Backwarenfritteuse für elektrische Tischfritteuse für von frittierten Backwaren wie Churros sowie klassischem Pastry. Das Edelstahlgerät verfügt über einen frontseitigen Ablasshahn und ist für Imbissständen, in Cafés, auf Verkaufsständen geeignet. Ein zusätzlicher Schutz vor Überhitzung und des Frittieröls.

- Sichere Temperaturregelung: Die Fritteuse lässt sich über den Temperaturregler auf 180 °C einstellen. Zwei Kontrollen für den Netzbetrieb sowie den aktivierten Sicherheitsthermostat schalten die Fritteuse vor Selbstentzündung und Überhitzung.
- Effektive Kaltzone: Verhindert das Anbrennen von Lebensmittelresten am Boden des Beckens und verhindert eine Geschmacksveränderung des Öls und erleichtert die Reinigung.
- Abnehmbare Heizkörper: Die Heizkörper aus AISI 304 sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung des Ölbads und lassen sich zur Reinigung und Wartung leicht entnehmen. Das verlängert die Lebensdauer des Geräts und vereinfacht den Zugriff auf den vollständigen Elektrokasten sowie die Geräteecken.

• Frontseitiger Ablasshahn: Ermöglicht ein sauberes und einfaches Ablassen des Frittieröls über die Fronttafel.

• Flexibler Einsatz: Das kompakte, gut zu handhabende Tischgerät lässt sich einfach transportieren und eignet sich dadurch auch für den mobilen Einsatz, etwa bei Bankettveranstaltungen.

- Schutzart IPX4: Die wasserbeständigen Bedienelemente sind wartungsfrei, was die Lebensdauer erhöht und Servicekosten reduziert.
- Lieferumfang: Im Lieferumfang enthalten sind Deckel, Frittierkorb und Ablassaufsatz.

Technische Details:

Anschlussleistung 15 kW bei 30 Liter Beckenvolumen (0,5 kW/l) für zügiges Aufheizen und kurze Wiederaufheizzeiten zwischen den Frittiervorgängen.

Maximale Gerätetemperatur 190 °C, Sicherheitsthermostat schaltet bei 235 °C ab.

Der mitgelieferte Frittierkorb (1 Stück) misst 57 x 44 x 8 cm und ist für bis zu 1 kg Frittiergut je Charge ausgelegt.



15 kW

400V

50Hz

700 x 645 x 440 mm

21 kg

30 Liter