Art.-Nr. 05-00140

Elektro-Backwarenfritteuse Pastry 30 Liter



Beschreibung

Die Neumärker Backwarenfritteuse Pastry 30 ist eine elektrische Tischfritteuse für die professionelle Zubereitung von frittierten Backwaren wie Donuts, Krapfen, Berlinern oder Churros sowie klassischem Frittiergut in der Gastronomie. Das Edelstahlgerät verfügt über ein 30-Liter-Frittierbecken mit frontseitigem Ablasshahn und eignet sich für den Einsatz an Imbissständen, in Cafés, auf Volksfesten und bei mobilen Verkaufsständen. Ein zusätzlicher Sicherheitsthermostat schützt vor Überhitzung und verhindert die Selbstentzündung des Frittieröls.

• Sichere Temperaturregelung: Die Betriebstemperatur lässt sich über den Temperaturregler stufenlos zwischen 90 °C und 180 °C einstellen. Zwei Kontrollleuchten zeigen den Netzbetrieb sowie den aktiven Heizvorgang an. Ein Sicherheitsthermostat schaltet bei Überhitzung ab und schützt so vor Selbstentzündung und Verbrennen des Frittieröls.

• Effektive Kaltzone: Verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten am Beckenboden sowie eine Geschmacksveränderung des Frittieröls. Das verlängert die Standzeit des Öls und erleichtert Zugang und Wartung.

• Abnehmbare Heizkörper: Die großflächigen Heizelemente 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 Daten

Elektr. Leistung:	15 kW
Spannung:	400V
Netzfrequenz:	50Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	700 x 645 x 440 mm
Netto-Gewicht :	21 kg
Inhalt / Kapazität:	30 Liter

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 bis 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.