

Friture med analog styring

FKA EB



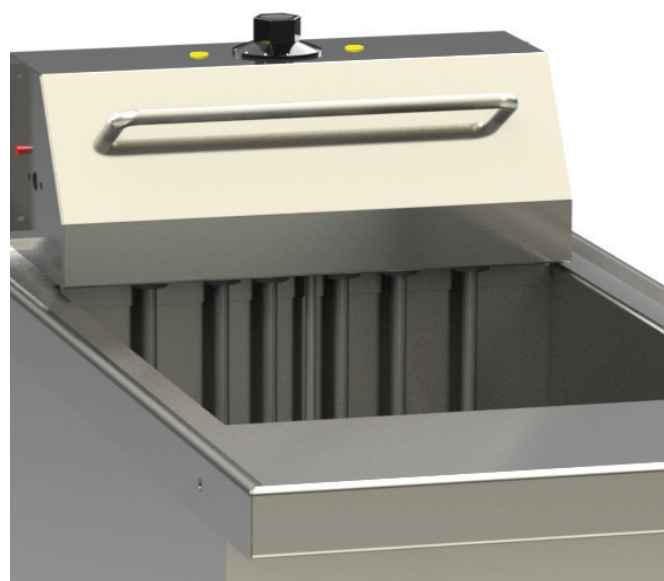
Friture med manuel temperaturstyring giver frihed til kreativitet

En friture med analog styring giver mulighed for selv at styre tilberedningsprocessen fra start til slut. Du bestemmer selv, hvor høj olietemperaturen skal være, og hvor længe madvarerne skal fritteres.

De kraftige varmelegemer sørger for hurtig opvarmning af fritureolien, og du bestemmer selv, hvor varm den skal være. Den analoge friture er nem at gå til, du behøver ikke at programmere den først eller sætte dig ind i, hvad du skal trykke på for at starte eller stoppe den. Du tænder den, lader den varme olien op til den ønskede temperatur, og du er klar til at fritere.

Frituren er både rengøringsvenlig og nem at servicere. Varmelegemet kan løftes op, så det er nemt at rengøre karret, og hvis det skulle blive nødvendigt, kan varmelegemet udskiftes på få minutter.

Du får en effektiv og stabil friture, som hurtigt tilbereder pommes frites, fiskefileter, grillkylling, forårsruller m.m. Samtidig er bordmodellen nem at finde plads til, selv i mindre køkkener og grillbarer.



Fordele

- Nem at bruge
- Lav levetidsomkostning
- Hurtig opvarmning med kraftige varmelegemer
- Nem og hurtig betjening
- Manuel temperatur- og tidsstyring



Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
350 x 650 x 335 mm

Friture kar / liter:
1 kar på 15 liter

Standard kurve:
2 x 1/2

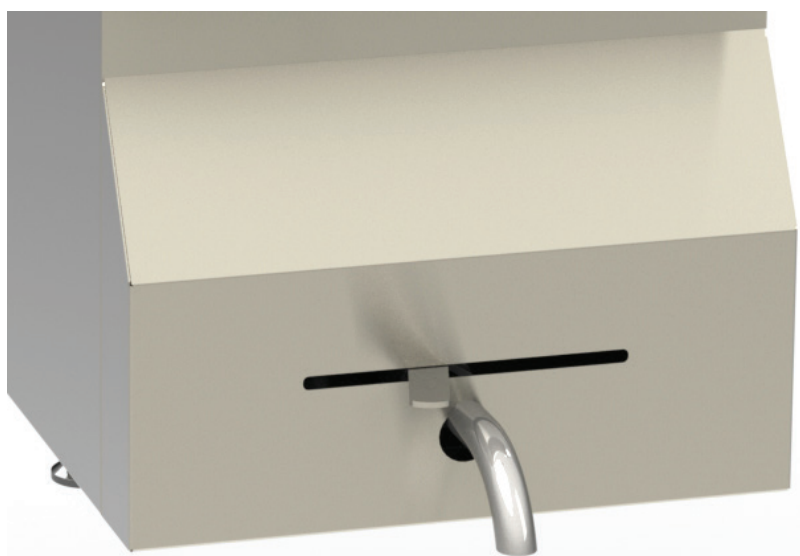
Vægt:
20 Kg.

Spænding/effekt:
3x400V / 9kW

Strømoftagelse:
13 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50/60 Hz

Støj:
< 45 db(A)



Funktionalitet

- Dybstegning i olie/fedt af både optøede og frosne fødevarer
- Hurtig opvarmning
- Kraftige varmelegemer
- Bordmodel

Tilbehør

- Friturekurve
- Aftapningsspand
- Låg