

Datenblatt Industrie Fritteuse

Gewicht Fritteuse: kg

Maße Fritteuse:

Merkmale:

- Die Fritteuse verfügt über zwei separat steuerbare Kammern
- Die beiden Kammern können nicht voneinander getrennt werden
- Jede Kammer fasst 10l Öl
- Beide Kammern sind mit einem großen Frittierkorb ausgestattet
- Es können beispielsweise 2,5kg Pommes (1,25kg je Kammer) gleichzeitig zubereitet werden
- Die Fritteuse benötigt 2x 3200W und muss zwingend an geeigneten Steckdosen angeschlossen werden



Bitte beachten:

- Ausschließlich ausgewiesenes Frittierfett verwenden
- Die gesamte Maschine wird extrem heiß
- Nach dem Abschalten bleibt die Fritteuse noch länger heiß
- Die Fritteuse darf keinesfalls heiß eingepackt werden
- Das Frittierfett muss unbedingt vollständig abgekühlt sein, bevor man es entsorgen kann
- Zum Reinigen der Fritteuse dürfen keine aggressiven Reiniger verwendet werden
- Es ist darauf zu achten, dass alle Fettrückstände gründlich beseitigt werden
- Niemals Wasser in das heiße Frittierfett kippen
- Es darf zu keiner Zeit Wasser an das Stromkabel und den Stecker geraten
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

- Spezielle Fritteusenreiniger-Tabs werden von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Anwendung Reiniger-Tabs:

- Öl ablassen und Fritteuse inkl. Körbe und Zubehör aus Edelstahl vollständig mit Wasser füllen
- In jede Kammer einen ausgepackten Reiniger-Tab ins Wasser geben
- Diese Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Minuten einwirken lassen
- Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten
- Anschließend Fritteuse entleeren und mindestens dreimal mit klarem Wasser spülen und abtrocknen