



Rasvakeitin RestaRama-101V

Mitat: 465 × 280 × 368 mm Sähköliitântä: 3kW/ 230V

Tuotenumero:

Hinta: 350,00 € alv. 0%

Tuoteosastot: [Rasvakeittimet](#), [Lämminkeittiö](#), [Uudet esittelyssä](#), [Uudet laitteet toukokuu 2026](#)

Tuotekuvaus

RestaRama 101V sähkörasvakeittimet edustavat nykyaikaista, ammattikäyttöön suunniteltua uppopaistoteknologiaa, joka tuo keittiöön poikkeuksellista tehokkuutta ja käyttövarmuutta. Tämä laitesarja on kehitetty vastaamaan ravintoloiden, kahviloiden, grilliensä ja pikaruokaloiden vaativiin tarpeisiin, joissa tuotteiden tasalaatuisuus ja nopea valmistusaika ovat avainasemassa menestyksekkäässä liiketoiminnassa. Laitteiden vahva ruostumaton teräsrakenne ja tarkkaan mietityt yksityiskohdat takaavat, että keittimet kestävät kovaa päivittäistä kulutusta ja säilyttävät tyylikkään ulkonäkönsä vuodesta toiseen. 101V laitteissa on tarkka, portaaton termostaattisäätö laajalla +50°C...+200 °C lämpötila-alueella, mikä mahdollistaa ihanteellisen kypsennyslämpötilan valitsemisen kaikille raaka-aineille rapeista ranskalaisista aina vaativampiin paneroituihin tuotteisiin. Älykäs lämpötilansäätö ylläpitää valitun lämmön tasaisena automaattisesti, mikä säästää energiaa ja pidentää paistoöljyn käyttöikää. Käyttömukavuutta lisäävät etupaneelin selkeät merkkivalot, jotka osoittavat virran kytkennän ja vastusten aktiivisen lämmitysvaiheen yhdellä silmäyksellä. Altaiden sisäpuolelle merkitty minimi- ja maksimitasojen merkit varmistavat, että öljyä on aina käytössä oikea määrä turvallista paistamista varten. Työturvallisuus ja helppo huollettavuus ovat olleet suunnittelun keskiössä, sillä keittimet on varustettu luotettavalla ylikuumentumissuojalla, joka katkaisee virran automaattisesti öljyn saavuttaessa kriittisen pisteen. Lisäksi rasva-altaan pohjassa oleva mekaaninen mikrokytkin estää vastusten kytkeytymisen päälle silloin, kun lämmitysyksikkö on nostettu ylös altaasta. Päivittäinen puhtaanapito on tehty erittäin vaivattomaksi kokonaan irrotettavan rasva-altaan ansiosta, jolloin sekä vastus että öljyallas voidaan pestä helposti ja saippuavedellä ilman hankalia katvealueita. 101V mallin rasvakeittimet tarjoavat saumattoman yhdistelmän tehokasta suorituskykyä, helposti hallittavaa puhtautta ja tinkimätöntä työturvallisuutta jokaiseen ammattimaiseen ruoanvalmistusympäristöön. **Tuotetiedot**

- Mitat: 465 × 280 × 368 mm
- Sähköliitântä: 3kW/ 230V
- Öljytilavuus: 10 L
- Paino: 8 kg
- Lämpötilansäätö +50...+190°C
- On/Off kytkin
- Varustettu ylikuumentumissuojalla