

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen



Produktbeschreibung

Diese hochwertige Churros-Friteuse von Inblan ist die ideale Lösung für Churros-Bäcker, die auch auf begrenztem Raum effizient arbeiten möchten. Das speziell geformte, konisch zulaufende Fettbecken reduziert den Ölverbrauch, wodurch Betriebskosten gesenkt werden. Mit einer leistungsstarken Heizkapazität von 1kW pro Liter Öl ermöglicht die Friteuse eine exzellente Churros-Qualität bei geringer Fettaufnahme. Gefertigt aus langlebigem Edelstahl, bietet dieses Standgerät eine edle Optik und überzeugt durch einfache Reinigung und hohe Langlebigkeit. Die effektive Bodenheizung sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und maximale Ölverwertung. Dank einer optionalen Halterung ist die Friteuse ideal mit jedem Inblan Churros-Extruder kombinierbar und bietet somit ein professionelles, komplettes Setup für Churros-Betriebe. Die Friteuse verfügt über einen leicht zugänglichen Fettablass, der den Ölwechsel oder die Filtration mühelos macht. Mit präziser digitaler Steuerung und einem Temperaturtoleranzbereich von nur +/- 1°C garantiert dieses Gerät eine gleichbleibende Qualität und reduziert Energieverbrauch durch thermisch isolierte Frittierbecken. Zusätzlich sorgt die spezielle Beckenkonstruktion dafür, dass überschäumendes Öl zuverlässig in den Frittierbereich zurückgeführt wird. Alle Inblan Churros-Friteusen sind CE-zertifiziert und in verschiedenen Größen sowie Sonderformaten erhältlich, um jedem Bedarf gerecht zu werden.

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Länge:	630 mm
Breite:	630 mm
Höhe:	860 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	10.8 kW
Gewicht	70 kg
Durchmesser	585 mm

[Zum Artikel: INBL22](#)