

# Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 60 Elektro

EmK



## Produktbeschreibung

Die Backwarenfritteuse Elektro - FE-60 ist ein leistungsstarkes Gerät, das perfekt für die professionelle Zubereitung von knusprigen und köstlichen Backwaren geeignet ist. Mit einem großzügigen Fett-Volumen von 30 Litern bietet diese Fritteuse ausreichend Kapazität, um größere Mengen an Backwaren in einem Durchgang zuzubereiten. Das Beckenmaß beträgt 620 x 480 x 120 mm, was Ihnen genügend Platz für Ihre Backwaren bietet. Der mitgelieferte Korb hat ein Maß von 570 x 440 x 80 mm, was eine effiziente Nutzung des Fettvolumens ermöglicht. Der Fettablass ist nach vorne ausgerichtet, was das Entleeren und Reinigen der Fritteuse erleichtert. Ein integrierter Überhitzungsschutz sorgt für zusätzliche Sicherheit und schützt das Gerät vor möglichen Schäden. Dies gewährleistet eine zuverlässige und langanhaltende Leistung der Fritteuse. Die Backwarenfritteuse Elektro - FE 60 ist die ideale Wahl für Bäckereien, Restaurants, Imbissstände und andere gastronomische Betriebe, die hochwertige und knusprige Backwaren anbieten möchten. Entdecken Sie die Möglichkeiten dieses leistungsstarken Geräts und erleben Sie die Vorteile einer professionellen Backwarenzubereitung.

# Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 60 Elektro

EmK



## Produkteigenschaften

<b>Funktionsweise:</b>	Elektro 400V
<b>Eigenschaften Non-Food:</b>	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
<b>Hersteller:</b>	Cucina Magica Gastrotechnik
<b>Länge:</b>	650 mm
<b>Breite:</b>	670 mm
<b>Höhe:</b>	370 mm
<b>Spannung</b>	400 V
<b>Leistungsaufnahme</b>	15 kW
<b>Gewicht</b>	21 kg
<b>Gesamtkapazität</b>	30 Liter

[Zum Artikel: RR021](#)