Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Standgerät

Nicht nur für die Churros-Bäckerei perfekt!







Produktbeschreibung

Entdecken Sie die Perfektion der Churro-Zubereitung mit der Montserrat E-70 Stand-Churrosfritteuse. Diese professionelle Rundbeckenfritteuse definiert Effizienz und Qualität in der Zubereitung von köstlichen Churros. Mit ihrem großzügigen 14-Liter-Rundbecken und einem Durchmesser von 60 cm bietet sie ausreichend Platz für eine reibungslose Produktion. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, zeichnet sich diese Fritteuse nicht nur durch ihre Langlebigkeit aus, sondern auch durch mühelose Reinigung und erstklassige Hygiene. Ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Die präzise Kontrolle der Frittier-Temperatur wird durch das regelbare Thermostat und den Überhitzungsschutz gewährleistet, sodass Ihre Churros stets perfekt zubereitet werden. Der integrierte Öl-Ablasshahn ermöglicht eine einfache und sichere Entleerung des Öls, wodurch Reinigung und Öl-Wiederverwendung spielend leicht werden. Mit vier Rädern ausgestattet, garantiert diese Fritteuse Flexibilität und mühelose Bewegung, perfekt für den Einsatz an verschiedenen Standorten, wie Weihnachtsmarktständen oder Gastronomiebetrieben. Zusätzliches Zubehör wie ein Frittierbecken-Deckel für mehr Hygiene und Nutzungsdauer des Fettes oder der an der Fritteuse montierte Tragarm für verschiedene Churros Extruder bieten wir gern an. Die Montserrat E-70 Stand-Churrosfritteuse setzt neue Maßstäbe hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses für die Churros-Herstellung. Aber nicht nur für Churros ist diese Rundbecken Fritteuse eine perfekte Lösung. Aufgrund der hohen Leistung von einem kW pro Liter Öl kann in dieser Fritteuse praktisch alles zubereitet werden. Entscheidend ist die große Frittierfläche, die hohe Fetthöhe und beides in Kombination mit einem minimalen Fettvolumen, sodass sie eine extrem preiswerte Lösung darstellt, wenn es um den Öl- und Energieverbrauch geht.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Standgerät

Nicht nur für die Churros-Bäckerei perfekt!

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	700 mm
Breite:	700 mm
Höhe:	800 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	15 kW
Gewicht	60 kg
Gesamtkapazität	14 Liter

Zum Artikel: IN045