

Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 30 Elektro

EmK



Produktbeschreibung

Die Backwarenfritteuse FE-30 ist die perfekte Lösung für alle, die professionell frittieren möchten. Mit beeindruckenden technischen Spezifikationen bietet sie eine herausragende Leistung und Zuverlässigkeit für die Zubereitung köstlicher frittierter Speisen.

Die Backwarenfritteuse FE-30 verfügt über ein großzügiges Fett-Volumen von 16 Litern, was ausreichend Platz für das Frittieren verschiedener Lebensmittel bietet. Das Beckenmaß beträgt 500 x 280 x 120 mm, während der Korb 455 x 245 x 80 mm misst. Diese Abmessungen ermöglichen es Ihnen, große Mengen von Backwaren auf einmal zuzubereiten.

Die praktische Fettablassvorrichtung ist nach vorne ausgerichtet, was eine einfache und saubere Entleerung des Fettes ermöglicht. Der Überhitzungsschutz gewährleistet zudem eine sichere Nutzung und schützt das Gerät vor übermäßiger Hitzeentwicklung.

Die Backwarenfritteuse FE-30 wurde speziell für professionelle Anwendungen entwickelt und bietet robuste Konstruktion und fortschrittliche Funktionen. Egal, ob Sie in einem Restaurant, Café oder einer Imbissbude arbeiten, diese Fritteuse erfüllt Ihre Anforderungen an Effizienz und Qualität.

Entdecken Sie die Möglichkeiten der Backwarenfritteuse FE-30 und erleben Sie die Freude am Frittieren mit einem Gerät, das auf Leistung und Langlebigkeit ausgelegt ist. Bringen Sie knusprige und köstliche frittierte Backwaren auf den Tisch und verlassen Sie sich dabei auf die Technologie und Zuverlässigkeit der FE-30.

[Zum Artikel: RR033](#)