Datenblatt zu Neumärker King Edward Majestic



Produktbeschreibung

Der King Edward Majestic Kartoffelofen ist speziell für Gastronomiebetriebe und Großküchen entwickelt und bietet eine hohe Kapazität sowie effiziente Leistung. Mit Platz für bis zu 100 Kartoffeln, die gleichzeitig gebacken und warmgehalten werden können, ist dieser Ofen ideal für eine konstant hohe Ausgabemenge, selbst zu Stoßzeiten. Ausgestattet mit einem Umluftgebläse sorgt der Kartoffelofen für eine gleichmäßige Luftzirkulation, was zu perfekt gegarten Kartoffeln führt – innen zart und außen knusprig. Das schwarz pulverbeschichtete Design fügt sich nahtlos in jede professionelle Küche ein. Der Ofen verfügt über einen Ein-/Ausschalter und präzise Regler zur Anpassung der Temperatur, um optimale Garergebnisse zu erzielen. Das beleuchtete Warmhalte-Display zeigt jederzeit den Status der warmgehaltenen Kartoffeln an. Mit den drei Gitterkorb-Rosten lassen sich die Kartoffeln leicht platzieren und in großen Mengen verarbeiten. Der King Edward Majestic Kartoffelofen ist eine zuverlässige Wahl für alle, die Wert auf Effizienz und Qualität in der Kartoffelzubereitung legen.

Datenblatt zu Neumärker King Edward Majestic

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Schwarz
Einsatzbereich - für welche Branche:	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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Länge:	590 mm
Breite:	590 mm
Höhe:	1200 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	6 kW
Gewicht	85 kg

Zum Artikel: N05-51205