Datenblatt zu Neumärker King Edward Potato Baker



Produktbeschreibung

Der King Edward Potato Baker ist ein hochwertiger Kartoffelofen, ideal als Vorführgerät zur Zubereitung großer Mengen Kartoffeln. Das Gerät befindet sich in gutem Zustand und ist sofort einsatzbereit. Mit einer Kapazität von bis zu 50 Kartoffeln, die gleichzeitig gebacken und warmgehalten werden können, eignet sich der Ofen perfekt für Restaurants, Events oder Caterings. Die Heißluft-Technologie sorgt für eine gleichmäßige Garung, bei der die Kartoffeln außen knusprig und innen zart werden. Ein Umluftgebläse garantiert die optimale Wärmeverteilung. Das Gerät ist in Bordeaux-Rot gehalten, was ihm ein elegantes Erscheinungsbild verleiht. Die intuitiven Bedienelemente und ein beleuchtetes Warmhalte-Display ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturkontrolle. Der großzügige Garraum (320x370x280 mm) bietet ausreichend Platz für Ihre Kartoffelgerichte. Im Lieferumfang sind drei Roste enthalten, die für eine optimale Platzierung der Kartoffeln sorgen.

Datenblatt zu Neumärker King Edward Potato Baker

Produkteigenschaften

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.
Farbe:	Burgundrot
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	560 mm
Breite:	520 mm
Höhe:	810 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	55 kg

Zum Artikel: N05-51212