

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen



Produktbeschreibung

Diese InBlan Churros-Friteuse ist die optimale Wahl für Profis im Churros-Geschäft, die auf kleinem Raum maximalen Nutzen erzielen möchten. Das innovative, konische Design des Fettbeckens senkt den Ölbedarf, was den Betrieb wirtschaftlicher macht. Mit einer Heizleistung von 1 kW pro Liter gewährleistet diese Friteuse knusprige, fettarme Churros und gleichmäßige Ergebnisse. Das Gerät besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl und bietet dadurch nicht nur eine edle Optik, sondern auch einfache Reinigung und lange Lebensdauer. Die Bodenheizung sorgt für eine gleichmäßige Erwärmung und maximale Fettverwertung. In Kombination mit einem InBlan Churros-Extruder und der optionalen Halterung bietet diese Friteuse ein ideales Setup für jedes professionelle Churros-Unternehmen. Durch den praktischen Fettablass wird das Wechseln und Filtern des Öls einfach und schnell erledigt. Die digitale Steuerung ermöglicht eine präzise Temperaturregulierung mit einer Abweichung von nur +/- 1°C, während die thermische Isolierung der Frittierbecken den Energieverbrauch optimiert. Dank der speziellen Beckenkonstruktion läuft überschäumendes Öl direkt ins Frittierbecken zurück, was den Frittierprozess sauber und sicher gestaltet. Die InBlan Friteuse ist CE-zertifiziert und in verschiedenen Standard- und Sondergrößen erhältlich – perfekt für individuelle Bedürfnisse und hohe Ansprüche im Churros-Geschäft.

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	700 mm
Breite:	700 mm
Höhe:	860 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	12 kW
Gewicht	70 kg
Durchmesser	585 mm

[Zum Artikel: INBL23](#)