



Produktbeschreibung

Die Churros Fritteuse Montserrat E-80 Standgerät ist die ultimative Lösung für die Herstellung von köstlichen Churros in größerem Umfang. Mit einem großzügigen 22-Liter-Rundbecken, das über einen Durchmesser von 70 cm (oben) und 50 cm (unten) verfügt, bietet diese professionelle Rundbeckenfritteuse die Kapazität, hochwertige Churros in großer Menge zuzubereiten. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, zeichnet sich diese Fritteuse nicht nur durch ihre ansprechende Optik aus, sondern auch durch ihre Robustheit und leichte Reinigung. Die technische Ausstattung der Fritteuse gewährleistet ein optimales Frittiererlebnis. Dank des regelbaren Thermostats mit Überhitzungsschutz können Sie die gewünschte Temperatur präzise einstellen. Die extrem hohe Leistung der Fritteuse gewährleistet, dass es zu keinem nennenswerten Temperaturabfall bei hohem Eintrag von Frittiergut kommt. Die Fritteuse ist mit einem Öl-Ablabshahn ausgestattet, der die Entsorgung des verwendeten Öls erleichtert und die Wartung des Geräts unkompliziert macht. Dank der vier Räder ist die Fritteuse äußerst flexibel und mobil einsetzbar. Dies macht sie perfekt für den Einsatz auf Weihnachtsmarktständen oder in Gastronomiebetrieben, wo Mobilität und Vielseitigkeit gefragt sind. Zusätzlich erhältlich ist ein praktischer Deckel für das Frittierbecken, der das wertvolle Öl vor zu großen Sauerstoffkontakt bewahrt. Decken Sie das Fettbad in Ruhephasen ab, um die Qualität Ihres Öls zu schützen. Auch diese Rundbögen Fritteuse kann mit einem Tragarm beispielsweise für Churros Extruder ausgestattet werden. So ist das Handling bestmöglich und ergonomisch gewährleistet. Die Churros Fritteuse Montserrat E-80 Standgerät ist die ideale Wahl für Weihnachtsmarktstände und Gastronomiebetriebe, die hochwertige Churros in großer Menge zubereiten möchten. Mit ihrer robusten Konstruktion, präzisen Temperaturregelung und den praktischen Funktionen ist diese Fritteuse ein unverzichtbares Gerät für jeden Churros-Profi.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-80 Standgerät



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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	80 mm
Breite:	80 mm
Höhe:	80 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	15 kW
Gesamtkapazität	22 Liter

[Zum Artikel: IN042](#)