Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-80 Tischmodell

Nicht nur für die Churros-Bäckerei perfekt!







Produktbeschreibung

Die Churros Fritteuse Montserrat E-80 als großes Tischmodell ist unverzichtbar für Weihnachtsmarktstände und Gastronomiebetriebe, wenn große Mengen zubereiten Churros zubereitet werden sollen aber der Platz für ein Standgerät fehlt. Die professionelle Rundbeckenfritteuse überzeugt durch ihre Robustheit und Leistungsfähigkeit. Mit einem großzügigen 22-Liter-Rundbecken bietet die Fritteuse ausreichend Platz für die Zubereitung von Churros. Das Edelstahlmaterial sorgt nicht nur für Langlebigkeit, sondern auch für eine einfache Reinigung und Hygiene. Die präzise regelbare Temperatur und der Überhitzungsschutz gewährleisten optimale Frittiertemperaturen und verhindern eine Überhitzung des Öls. Die Churros Fritteuse Montserrat E-80 bietet zusätzlichen Komfort durch einen Öl-Ablasshahn, der die Wartung und Reinigung erleichtert. Optional erhältliches Zubehör steht in Form eines Deckels für das Fettbad und in Form eines Tragarms für unterschiedliche Churros Extruder zur Verfügung. Dieses Gerät eignet sich perfekt für Bäckereien, Cafés und Imbissstände, die Churros in herausragender Qualität anbieten möchten. Entdecken Sie die herausragende Leistungsfähigkeit und Funktionalität der Churros Fritteuse Montserrat E-80 und überraschen Sie Ihre Gäste mit frischen, knusprigen Churros. Vertrauen Sie auf die Vielzahl der Anwender, die bereits mit dieser Geräteserie arbeiten.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-80 Tischmodell

Nicht nur für die Churros-Bäckerei perfekt!

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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	800 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	350 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	15 kW
Gewicht	45 kg
Gesamtkapazität	22 Liter

Zum Artikel: IN020