

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen



Produktbeschreibung

Die InBlan Churros-Fritteuse 80 ist ein professionelles Gerät mit einer Leistung von 12 kW, das durch sein elegantes Design und seine Optimierung für den gewerblichen Einsatz überzeugt. Mit 1 kW Leistung pro Liter Öl erzielt sie ein perfektes Backergebnis und reduziert gleichzeitig die Fettaufnahme der Churros. Das robuste Edelstahlgehäuse gewährleistet eine lange Lebensdauer und ist leicht zu reinigen. Ohne störende Heizelemente im Inneren und ausgestattet mit einem praktischen Fettablass ist die Fritteuse besonders ressourcenschonend. In Kombination mit dem InBlan-Extruder bietet dieses Standgerät die ideale Lösung für den mobilen und professionellen Einsatz in der Gastronomie – eine kompakte, aber entscheidende Wahl für Profis! Der Fettablass ermöglicht einen schnellen und einfachen Ölwechsel sowie eine reibungslose Filterung. Die digitale Steuerung sorgt für präzise Temperaturregulierung mit einer Toleranz von $\pm 1^{\circ}\text{C}$, während die thermisch isolierten Frittierbecken den Energieverbrauch optimieren. Durch das speziell entwickelte Becken fließt überschäumendes Öl sicher zurück in den Frittierbereich, was einen sauberen und sicheren Betrieb garantiert. Diese CE-zertifizierte InBlan-Fritteuse ist in verschiedenen Standard- und Sondergrößen erhältlich und erfüllt damit die spezifischen Anforderungen anspruchsvoller Churros-Betriebe.

585 mm Durchmesser. 12-18 Liter Ölvolumen

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
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
Länge:	800 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	860 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	12 kW
Gewicht	80 kg
Durchmesser	585 mm

[Zum Artikel: INBL25](#)