



Produktbeschreibung

Die Rundbecken Fritteuse Montserrat E 70 stellt eine der interessantesten Backwaren Fritteusen des Marktes dar. Ein extrem kleines Fettvolumen von 14 l, eine Leistung von einem kW pro Liter Öl, kompakte Abmessungen von 70 x 70 cm und das aufgrund der unten liegenden Heizstäbe große nutzbare Ölvolumen – vor allem in der Höhe – machen diese Fritteuse so reizvoll. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, zeichnet sich diese Fritteuse nicht nur durch ihre Langlebigkeit aus, sondern auch durch mühelose Reinigung und erstklassige Hygiene. Ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants, Cafés und auf Veranstaltungen. Die Frittier-Temperatur wird durch das regelbare Thermostat präzise gesteuert und durch die enorm hohe Leistung des Gerätes ist gewährleistet, dass die eingestellte Temperatur nur minimal nach unten abweicht, sobald Sie dir gut in das Fett gegeben wird. Ob Churros, Langgosch, Quarkbällchen oder auch Kartoffelprodukte – diese Fritteuse lässt Sie nicht im Stich. Der integrierte Öl-Ablasshahn ermöglicht eine einfache und sichere Entleerung des Öls. Aufgrund der kompakten Abmessungen lässt sich diese Churros Fritteuse praktisch überall einsetzen. Auch dieses Tischmodell kann mit einem Tragarm für Churros Extruder ausgestattet werden und natürlich auch um einen Edelstahldeckel ergänzt werden. Bei dem extrem guten Preis-Leistungs-Verhältnis lässt sich mit Recht von einer preiswerten Churros-Fritteuse sprechen.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell



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:	70 mm
Breite:	70 mm
Höhe:	35 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	15 kW
Gewicht	40 kg
Gesamtkapazität	14 Liter

[Zum Artikel: IN037](#)