Datenblatt zu InBlan Churros Fritteuse 80 S, Elektro, 10,8kW

585 mm Durchmesser. Liter Ölvolumen



Produktbeschreibung

Die InBlan Churros Fritteuse 80, ein Profigerät mit 10,8 kW, punktet durch ihr edles Design und ist speziell für den gewerblichen Einsatz optimiert. Die hochwertige Edelstahlkonstruktion ist langlebig und lässt sich einfach reinigen. Ohne störenden Heizeinsatz und mit Fettablass ausgestattet, ist sie äußerst ressourcenschonend. Optional kombinierbar mit dem InBlan Extruder, eignet sich dieses Standgerät ideal für den professionellen und mobilen Einsatz in der Gastronomie – ein kleiner, aber entscheidender Unterschied für echte Profis! Der praktische Fettablass dieser Friteuse ermöglicht einen schnellen und einfachen Ölwechsel sowie eine unkomplizierte Filterung. Die präzise digitale Steuerung hält die Temperatur zuverlässig auf ±1°C, und die isolierten Frittierbecken tragen zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Die besondere Beckenkonstruktion sorgt dafür, dass aufschäumendes Öl sicher zurück in den Frittierbereich geleitet wird, was für einen sauberen und sicheren Betrieb sorgt. Diese CE-zertifizierte Inblan Friteuse ist in verschiedenen Standard- und Sondergrößen erhältlich und erfüllt so die individuellen Anforderungen von Churros-Betrieben mit höchsten Ansprüchen.

Datenblatt zu InBlan Churros Fritteuse 80 S, Elektro, 10,8kW

585 mm Durchmesser. 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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Länge:	800 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	860 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	10.8 kW
Gewicht	80 kg
Durchmesser	585 mm

Zum Artikel: INBL24