



Produktbeschreibung

Der King Edward Potato Baker, auch bekannt als King Edward Classic 50 Kartoffelofen, ist eine professionelle Lösung für die gleichmäßige Zubereitung und das Warmhalten von bis zu 50 Kartoffeln. Speziell für den Einsatz in der Gastronomie entwickelt, gewährleistet dieser Heißluftofen zuverlässige und konsistente Ergebnisse. Mit seiner fortschrittlichen Umlufttechnologie sorgt der Kartoffelofen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass jede Kartoffel optimal gebacken wird. Egal, ob Sie Ofenkartoffeln oder andere Kartoffelgerichte zubereiten, dieser Ofen bietet die notwendige Kapazität und Vielseitigkeit. Das Gerät kann außerdem etwa 50 Kartoffeln warmhalten, sodass Ihre Gäste jederzeit frische und warme Speisen genießen können. Der Ofen verfügt über ein benutzerfreundliches Design: Ein Ein-/Ausschalter und ein präziser Regler ermöglichen eine einfache Steuerung des Zubereitungsprozesses, und der Timer ist bis zu 90 Minuten einstellbar. Das beleuchtete Warmhalte-Display zeigt an, dass frische Kartoffeln verfügbar sind. Für eine ansprechende Präsentation ist der King Edward Potato Baker mit einem Schaufenster und einer schwarzen Glas-Menü-Tafel ausgestattet, ideal für Thekenbetriebe. Drei Roste bieten maximale Flexibilität bei der Zubereitung und Präsentation. Dieser Kartoffelofen ist die ideale Wahl für Gastronomiebetriebe, die Wert auf gleichmäßig gebackene und frische Kartoffelgerichte legen.

Produkteigenschaften

Farbe:	Schwarz
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	750 mm
Breite:	510 mm
Höhe:	540 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	2.6 kW
Gewicht	42 kg

[Zum Artikel: N05-51213](#)