

Kabeljau: 1187

Professionelle elektrische Friteuse 600 gr für Kneipen Bars Restaurants Theke



Beschreibung

Automatische Thekenmaschine, die an die Dunstabzugshaube oder den Schornstein angeschlossen wird.

Sie sind für Pizzerien, Brauereien, Restaurants, Kioske, Feinkostläden und Verkaufswagen bestimmt.

Sie arbeiten ohne Sichtkontrolle des Garvorgangs und ohne Unterstützung durch den Bediener.

Die Thekenfriteusen garen bis zu 600 g Produkt auf einmal, aber es ist auch möglich, nur eine Portion zu garen, sowie verschiedene Produkte in einem einzigen Garvorgang zu garen, wobei in 2 oder 3 Minuten immer außergewöhnliche gemischte Frittiergerichte zubereitet werden. Sie sind vollständig geschlossen und leiten Dampf und Dämpfe durch einen Schlauch ab, der sogar in einer Entfernung von 7 Metern vom Gerät angeschlossen werden kann.

Mit diesem Produkt können Sie schnell eine Vielzahl von Produkten zubereiten, die immer perfekt sind:

Nicht nur Chips!!! Auch Kroketten, Mozzarella, gefüllte Oliven, Zwiebelringe, Chicken Wings, Schnitzel, gebratener Fisch, gebratene Sahne und vieles mehr.....

Abmessungen

Dimensioni esterne	580x620x570 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità di carico	600 kg
Frequenza	60 Hz
Peso	57 kg
Potenza Elettrica	3,1 kW
Voltaggio	230 V