

Kabeljau: 1188

Professionelle elektrische Friteuse 600+600 gr Doppel-Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants



Beschreibung

Vollständig geschlossene, automatische Thekenfriteuse, die beim Garen der Produkte keine Hilfe benötigt.

Ideal für Pizzerien, Brauereien, Restaurants, Kioske und Rotisserien, die **große Mengen in kurzer** Zeit produzieren müssen.

Zwei Maschinen in einer:

Friteuse mit zwei Körben und zwei Öltanks, die völlig unabhängig voneinander sind und auch als einzelne Friteusen arbeiten können.

Bei voller Leistung kann sie bis zu 20 kg/Stunde produzieren.

In den beiden Körben werden jeweils 600 + 600 g Produkt gegart.

Es handelt sich um vollständig geschlossene Friteusen, die mit einem Rauch- und

Dampfabzugsrohr ausgestattet sind, das bis zu 7 m von der Maschine entfernt angeschlossen werden kann.

Abmessungen

Dimensioni esterne	880x810x600 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Frequenza	60 Hz
Peso	90 kg
Potenza Elettrica	7,5 kW
Voltaggio	400 V