TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP35E/0

TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP35E/0 - Made in Italy

TECNO65: Technologie und Effizienz in kompakten Dimensionen

Ausführung:
- mit herausnehmbarer Salzwanne 1GN 2/3
- Edelstahlkorpus
- perforierter Einlegeboden
- Infrarotstrahler mit Parabolreflektor
- Energieregler
- Abmessung in mm (B/T/H): 350x650x280
- elektrischer Anschluss: 230 Volt - 50/60 Hz - 1 Phase
- maximale Leistungsaufnahme: 0,6 kW
- Made in Italy
- CE-kennzeichnung
- Gewicht: 13,5kg

Die frittierten Lebensmittel, die im Speisenwärmer aufbewahrt werden, verlieren ihre charakteristische knusprige Konsistenz nicht. Ein Heizelement mit kreisförmigem Keramikreflektor strahlt von oben mit trockener Wärme auf das GN2/3 Becken, in dem sich die Lebensmittel befinden. Um das Abtropfen von Öl das und Entnehmen des Produkts zu ermöglichen, besitzt das Gerät einen doppelten gelochten herausnehmbaren Boden. Der Energieregler erlaubt die genaue Einstellung der gewünschten Temperatur.

Wir führen das komplette TECNOINOX - Sortiment mit den Bautiefen: 600 - 650 - 700 - 900 mm.

Preis per Vorauskasse: **869.00 EUR** zzgl. MwSt.

www.gastro-star.at © DEKA E-COMMERCE GMBH