

TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP35E/6/0

TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP35E/6/0 - Made in Italy

TECNO60: die kompakte Anbau-Kochlinie mit geringem Platzbedarf und hohen Leistungen

Ausführung:

- mit herausnehmbarer Salzwanne GN 2/3
- Edelstahlkorpus
- perforierter Einlegeboden
- Infrarotstrahler mit Parabolreflektor
- Energieregler
- Abmessungen (BxTxH): 350 x 600 x 300mm
- elektrischer Anschluss: 230 Volt - 50/60 Hz - 1 Phase
- maximale Leistungsaufnahme: 0,65 kW
- Made in Italy
- CE-Kennzeichnung
- Gewicht: 16.8 kg

Die frittierten Lebensmittel, die im Speisewärmer aufbewahrt werden, verlieren ihre charakteristische knusprige Konsistenz nicht. Ein Heizelement mit kreisförmigen Keramikreflektor strahlt von oben mit trockener Wärme auf das GN2/3 Becken, in dem sich die Lebensmittel befinden. Um das Abtropfen von Öl und das 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 Vorkasse: **769.00 EUR** zzgl. MwSt.

