

TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP4FE7

TECNOINOX Elektro-Frittenwanne SP4FE7 mit offenem Unterbau

Großküchen Geräte Tecno 74 - höchste Leistungen und Qualität für eine bis ins kleinste Detail durchdachte kompakte Modul-Kochlinie. TECNO74 zeichnet sich aus durch eine vielseitige Modularität (Tiefe 700 und Breite 400 mm), die für die Erleichterung der Arbeit in der Küche funktionale und ergonomische Lösungen bietet.

Ausführung:

- mit herausnehmbarer Salzwanne 1GN 2/3
- Edelstahlkorpus
- perforierter Einlegeboden
- Infrarotstrahler mit Parabolreflektor
- Energieregler
- Abmessung in mm (BxTxH): 400x700x900
- elektrischer Anschluss: 230 Volt - 50/60 Hz - 1 Phase
- maximale Leistungsaufnahme: 1 kW
- Made in Italy
- CE-Kennzeichnung
- Gewicht: 24 kg

Die frittierten Lebensmittel, die im Speisenwärmer 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 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 Vorkasse: **1 102.00 EUR** zzgl. MwSt.

