Art.-Nr. 05-50148
Induktionsfritteuse



Beschreibung

• präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur
• sehr kurze Aufheizzeit
• effiziente Wärmeübertragung
• mit Timer
• Edelstahlgehäuse
• äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper
• Überhitzungsschutz
• Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur
• mit Fettablauf
• inkl. Frittierkorb und Deckel

Technische Daten

Elektr. Leistung:	2x 3,5 kW
Spannung:	230V
Netzfrequenz:	50Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	580 x 485 x 406 mm
Netto-Gewicht :	20 kg
Inhalt / Kapazität:	2x 8 Liter