








Beschreibung

- 2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung
- Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung
- Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich: herunterfallende Krümel verbrennen nicht am Boden und setzen so keine gesundheitlich bedenklichen oder geschmacksverändernden Stoffe frei. So kann das Öl auch länger benutzt werden
- Sicherheitsthermostat bis 190°C
- Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchten
- hitzebeständige Griffe
- Korbgröße 128x320x145 mm
- inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken
- 2 getrennte Steckdosen erforderlich

Technische Daten

	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Breite x Tiefe x Höhe:	400 x 600 x 465 mm
	Netto-Gewicht :	25 kg
	Inhalt / Kapazität:	2x 8 Liter