



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