








## 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

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