

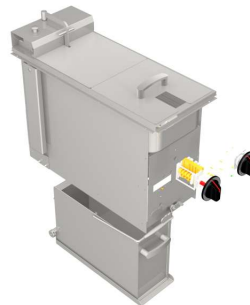
Valentine V250T

Das Becken ist nahtlos tiefgezogen und aus Chromnickelstahl gefertigt. Es steht ein Beckenvolumen von 8-10 Liter als Einbecken zur Verfügung. Es besteht die Auswahl zwischen zahlreichen Ausstattungsvarianten wie z.B. elektronische Steuerung, Öl-Pump- und Filtersystem zur Vereinfachung der Fettpflege oder Korbhebe-automatik. Der/Die Heizkörper sind zu Reinigungszwecken herauschwenkbar.

- ausgereifte Technik
- Bedienerfreundliche Steuerung
- präzise, gleichmäßige Temperaturführung
- konstante Backergebnisse
- Fettschmelzstufe zum schonenden Schmelzen
- leichte Reinigung

Technische Daten:

| | |
|------------|--|
| Größe: | Aussenmass: 250 x 580 mm |
| Leistung: | 11.0 kW |
| Anschluß: | 3x400 VAC |
| Steuerung: | 2 Knopf-Bedienung |
| Anschluß: | 3x400 VAC |
| Inhalt: | 8-10 Liter |
| Regelung: | 1 regelbares Frittierbecken |
| Zubehör: | Ölschublade aus CNS mit aufgelegtem Grot |



[Weblink zum Produkt](#)

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St. Gallen
Schweiz

T: +41 71 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Deutschland

T: +49 1805 880558-10
info@menusystem.de
www.menusystem.de

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Austria

T: +43 55 72 39 48 00
info@menusystem.at
www.menusystem.at