

Valentine V400T

Das Becken ist nahtlos tiefgezogen und aus Chromnickelstahl gefertigt. Es steht ein Beckenvolumen von 18-20 Litern 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: 400 x 580 mm
Leistung:	14.4 kW
Anschluß:	3x400 VAC
Steuerung:	2 Knopf-Bedienung
Anschluß:	3x400 VAC
Inhalt:	18-20 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