

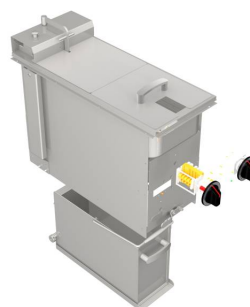
# Valentine V250T

Das Becken ist nahtlos tiefgezogen und aus Chromnickelstahl gefertigt. Es steht ein Beckenvolumen von 8-9 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 herausschwenkbar.

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

## Technische Daten:

Größe:	Aussenmass: 250 x 600 mm
Leistung:	11.0 kW
Anschluß:	3x400 VAC
Steuerung:	2 Knopf-Bedienung
Anschluß:	3x400 VAC
Inhalt:	8-9 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