

Описание товара Аппарат для чуррос Airhot SVC-5



Описание

Аппарат для чуррос Airhot SVC-5 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чуррос - традиционный испанский десерт ввиду хрустящей палочки, по вкусу напоминающий пончик. Готовое тесто закладывается сверху в бочок, затем крутится ручка для выдавливания чуррос прямо в масло фритюра. Готовый чуррос можно посыпать корицей, сахарной пудрой, макать в шоколад или джем, добавлять начинки, или посыпать солью. Модель оснащена 2 скоростями хода поршня. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 насадки для чуррос .

Характеристики:

- Размер цилиндра: Ø 140x320 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Объем ванны	5 л
Ширина	330 мм
Глубина	340 мм
Высота	690 мм
Вес (без упаковки)	11 кг
Вес (с упаковкой)	12 кг
Страна-производитель	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.