

Friteuse Profi Line Numérique avec Robinet de Vidange -

2 x 8 L

HN207376



HENDI

Tools for Chefs



Cette **Friteuse Profi Line Numérique avec Robinet de Vidange** est idéale pour les professionnels de la restauration. Fabriquée en acier inoxydable 18/0, elle est à la fois solide et durable. Grâce à ses deux cuves d'une capacité de 8 L chacune, vous pourrez réaliser de grandes quantités de fritures. Livrée avec deux paniers et deux couvercles.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui
Thermostat de sécurité : Oui	Nombre de Paniers : 2	Nombre de Cuves : 2
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 605	Profondeur (mm) : 515
Hauteur (mm) : 345	Puissance (W) : 7000	Thermostat : Oui
Capacité (L) : 16	Elément de chauffe : Elément chauffant	Domaine d'utilisation : Intérieur
Type d'Inox : Acier Inox 18/0		

Informations Logistiques :

Largeur : 290 mm	Profondeur : 300 mm	Hauteur : 440 mm
------------------	---------------------	------------------