

Friteuse Professionnelle Kitchen Line - 4 L

HN205808



Cette **Friteuse Professionnelle de la gamme Kitchen Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 4 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéale pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, sa température est réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec un panier et un couvercle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non
Thermostat de sécurité : Oui	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 190
Nombre de Paniers : 1	Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 217
Profondeur (mm) : 380	Hauteur (mm) : 300	Poids (kg) : 4.64
Puissance (W) : 3000	Capacité (L) : 4	Elément de chauffe : Elément chauffant
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type d'Inox : Acier Inox 18/0	

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm	Profondeur : 260 mm	Hauteur : 320 mm
------------------	---------------------	------------------