

Friteuse Professionnelle Kitchen Line - 6 L

HN205815



Cette **Friteuse Professionnelle de la gamme Kitchen Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 6 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéale pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, elle possède une plage de température réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec un panier et un couvercle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	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) : 265
Profondeur (mm) : 430	Hauteur (mm) : 290	Poids (kg) : 5.15
Puissance (W) : 3300	Capacité (L) : 6	Elément de chauffe : Elément chauffant
Domaine d'utilisation : Intérieur		

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	Profondeur : 470 mm	Hauteur : 330 mm
------------------	---------------------	------------------