

Friteuse Professionnelle Blue Line - 8 L

HN205822



Cette **Friteuse Professionnelle** de la gamme **Blue Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 8 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 : Acier	Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non
Thermostat de sécurité : Oui	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 190
Nombre de Paniers :	Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 265
Profondeur (mm) : 430	Hauteur (mm) : 345	Poids (kg) : 5.9
Puissance (W) : 3500	Capacité (L) : 8	Elément de chauffe : Elément chauffant
Domaine d'utilisation : Intérieur		

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	Profondeur : 470 mm	Hauteur : 380 mm
------------------	---------------------	------------------