

# Friteuse avec Robinet de Vidange Profi Line - 10 L - 400 V

## HN209424



Idéale pour les professionnels de la restauration, cette **Friteuse avec Robinet de Vidange Profi Line** dispose d'une capacité de 10 L. Réalisée en acier inoxydable 18/0, elle est à la fois robuste et durable. Elle possède un élément chauffant amovible et un robinet de vidange. Sa plage de température, quant à elle, peut aller jusqu'à 190°C.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                                        |                                   |
|--------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| Matière : Inox                 | Alimentation : 400 V                   | Vanne de Vidange : Oui            |
| Température Maximum (°C) : 190 | Nombre de Paniers : 1                  | Nombre de Cuves : 1               |
| Longueur (mm) : 302            | Profondeur (mm) : 687                  | Hauteur (mm) : 375                |
| Puissance (W) : 6600           | Thermostat : Oui                       | Capacité ( L ) : 10               |
| Nécessite un électricien : Oui | Elément de chauffe : Elément chauffant | Domaine d'utilisation : Intérieur |
| Type d'Inox : Acier Inox 18/0  |                                        |                                   |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 650 mm | Profondeur : 360 mm | Hauteur : 460 mm |
|------------------|---------------------|------------------|