



Friteuse professionnelle 12L-20, idéale pour les restaurateurs et les collectivités. Dotée de 2 cuves et 2 paniers, elle offre une grande capacité de friture. En acier inoxydable, cette friteuse garantit une utilisation sûre et durable. Réglable jusqu'à 190°C, elle permet de préparer efficacement de délicieuses fritures à tout moment.

Caractéristiques Produit:

Matière : Acier InoxydableAlimentation : 400 VVanne de Vidange : OuiThermostat de sécurité : OuiTempérature Maximum (°C) : 190Nombre de Paniers : 2Nombre de Cuves : 2Profondeur (mm) : 650Hauteur (mm) : 485Poids (kg) : 29Puissance (W) : 18000Capacité (L) : 24

Informations Logistiques:

Largeur: 850 mm Profondeur: 750 mm Hauteur: 470 mm

