Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2 x 8 l code:

209301

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
Elles sont équipées d´un élément chauffant amovible qui s´arrête automatiquement lorsqu´il est enlevé de l´appareil.
La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l´appareil pour un emploi facile et clair.
Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).





CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Analogique	Type d'emballage	Boîte
Robinet de vidange	Oui	Quantité d'emballage marketing	1
Puissance (fournie) (W)	7000	Programmable	Non
Largeur (mm)	610	Volume utilisable (L)	16
Profondeur (mm)	515		
Hauteur (mm)	369		
Dimensions	610x515x(H)369		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369209301	Emballages en plastique (en grammes)	2
Code Intrastat	84198180	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	8	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	20.14