Friteuse Profi Line, 8 liter code: 207208

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.
Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.
Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.
Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.
Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.
Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.
Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).





SPECIFICATIES

Bediening	Analoog	Verpakkingstype	Doos
Aftapkraan	Nee	Marketingverpakking per	1
Vermogen (opgenomen) (W)	3500	Programeerbaar	Nee
Lengte (mm)	305	Maximale inhoud (L)	8
Breedte (mm)	460	Bruikbare inhoud (L)	8
Hoogte (mm)	369		
Afmetingen	305x460x(H)369		
Hoofdmaterialen	Metalen		

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369207208	Kunststof verpakking (gram)	1
Intrastat-code	84198180	Land van herkomst	China
Verkoop-eenheden per pallet	16	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
		Brutogewicht (kg)	11.13