Friteuse met aftapkraan, 2x8 L code: 209301

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).
Uitgerust met timer en aftapkraan.





SPECIFICATIES

Bediening	Analoog	Verpakkingstype	Doos
Aftapkraan	Ja	Marketingverpakking per	1
Vermogen (opgenomen) (W)	7000	Programeerbaar	Nee
Lengte (mm)	610	Bruikbare inhoud (L)	16
Breedte (mm)	515		
Hoogte (mm)	369		
Afmetingen	610x515x(H)369		

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369209301	Kunststof verpakking (gram)	2
Intrastat-code	84198180	Land van herkomst	China
Verkoop-eenheden per pallet	8	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
		Brutogewicht (kg)	20.14