Fritadeira profunda Profi Line, 8 l code: 207208

A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.
O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura.
Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.
Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.
Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.
Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.





ESPECIFICAÇÕES

Painel de controlo	Analógico	Tipo de embalagem	Caixa
Torneira de drenagem	Não	Quantidade de embalagem de marketing	1
Potência (entrada) (W)	3500	Programável	Não
Comprimento (mm)	305	Volume máximo (L)	8
Largura (mm)	460	Volume utilizável (L)	8
Altura (mm)	369		
Dimensões	305x460x(H)369		
Materiais principais	Metais		

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369207208	Embalagem de plástico (gramas)	1
Código Intrastat	84198180	País de origem	China
Unidades de venda por palete	16	Quantidade de embalagem do GS1	1
		Peso bruto (kg)	11.13