

Friteuse Kitchen Line - 2 x 4 L

HN205846



Cette **Friteuse Professionnelle Kitchen Line 2 x 4 L** est réalisée en acier inoxydable. Elle dispose d'une capacité de 2 x 4 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéal pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, elle possède une plage de température est réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec 2 paniers et 2 couvercles.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Non | Thermostat de sécurité : Oui |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 190 | Nombre de Paniers : 2 |
| Nombre de Cuves : 2 | Longueur (mm) : 470 | Profondeur (mm) : 380 |
| Hauteur (mm) : 330 | Matière : Inox | Puissance (W) : 6000 |
| Capacité (L) : 8 | Domaine d'utilisation : Intérieur | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 420 mm | Profondeur : 480 mm | Hauteur : 330 mm |
|------------------|---------------------|------------------|