

# Friteuse Profi Line Numérique avec Robinet de Vidange - 2 x 8 L HN207376



Cette **Friteuse Profi Line Numérique avec Robinet de Vidange** est idéale pour les professionnels de la restauration. Fabriquée en acier inoxydable 18/0, elle est à la fois solide et durable. Grâce à ses deux cuves d'une capacité de 8 L chacune, vous pourrez réaliser de grandes quantités de fritures. Livrée avec deux paniers et deux couvercles.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                        |                                   |
|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Vanne de Vidange : Oui                 | Thermostat de sécurité : Oui      |
| Nombre de Paniers : 2         | Nombre de Cuves : 2                    | Minuteur : Oui                    |
| Longueur (mm) : 605           | Profondeur (mm) : 515                  | Hauteur (mm) : 345                |
| Puissance (W) : 7000          | Matière : Inox                         | Thermostat : Oui                  |
| Capacité ( L ) : 16           | Elément de chauffe : Elément chauffant | Domaine d'utilisation : Intérieur |
| Type d'Inox : Acier Inox 18/0 |                                        |                                   |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 290 mm | Profondeur : 300 mm | Hauteur : 440 mm |
|------------------|---------------------|------------------|