Friteuse Professionnelle Kitchen Line - 4 L

HN205808

Cette **Friteuse Professionnelle de la gamme Kitchen Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 4 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéale pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, sa température est réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec un panier et un couvercle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Vanne de Vidange :** Non	**Thermostat de sécurité :** Oui
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 190	**Nombre de Paniers :** 1
Nombre de Cuves : 1	**Longueur (mm) :** 217	**Profondeur (mm) :** 380
Hauteur (mm) : 300	**Poids (kg) :** 4.64	**Matière :** Inox
Puissance (W) : 3000	**Capacité (L) :** 4	**Elément de chauffe :** Elément chauffant
Domaine d'utilisation : Intérieur	**Type d'Inox :** Acier Inox 18/0	

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm	**Profondeur : 260 mm**	**Hauteur : 320 mm**