Friteuse Professionnelle Kitchen Line - 6 L

HN205815

HENDI
Tools for Chefs

Cette **Friteuse Professionnelle de la gamme Kitchen Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 6 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéale pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, elle possède une plage de température 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) :** 265	**Profondeur (mm) :** 430
Hauteur (mm) : 290	**Poids (kg) :** 5.15	**Matière :** Acier
Puissance (W) : 3300	**Capacité (L) :** 6	**Elément de chauffe :** Elément chauffant
Domaine d'utilisation : Intérieur		

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	**Profondeur : 470 mm**	**Hauteur : 330 mm**