



Friteuse professionnelle 12L-20, idéale pour les restaurateurs et les collectivités. Dotée de 2 cuves et 2 paniers, elle offre une grande capacité de friture. En acier inoxydable, cette friteuse garantit une utilisation sûre et durable. Réglable jusqu'à 190°C, elle permet de préparer efficacement de délicieuses fritures à tout moment.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 400 V Vanne de Vidange : Oui Thermostat de sécurité : Oui

Température Maximum (°C) : 190 Nombre de Paniers : 2 Nombre de Cuves : 2

Longueur (mm) : 800 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 485

Poids (kg) : 29 Puissance (W) : 18000 Matière : Acier Inoxydable

Capacité (L) : 24

Informations Logistiques:

Largeur: 850 mm Profondeur: 750 mm Hauteur: 470 mm

