

Friteuse Professionnelle avec Vanne de Vidange - 25 L

CB75180210



CombiSteel

La Friteuse Professionnelle avec Vanne de Vidange - 25 L tire parti de son design en acier inoxydable robuste et facile à nettoyer, et d'une capacité généreuse de 25 litres, idéale pour les grandes productions culinaires. Avec une plage de température allant de 50°C à 300°C et une puissance de 6000W, cette friteuse assure un chauffage rapide et homogène. La présence d'une vanne de vidange simplifie l'entretien et améliore l'hygiène. Parfaite pour les environnements professionnels exigeants où performance et durabilité sont cruciales.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 380-400 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Nombre de Paniers : 1	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 590	Profondeur (mm) : 570	Hauteur (mm) : 370
Matière : Acier Inoxydable	Puissance (W) : 6000	Capacité (L) : 25

Informations Logistiques :

Largeur : 590 mm

Profondeur : 570 mm

Hauteur : 370 mm