

Friteuse avec Robinet de Vidange Profi Line - 10 L - 400 V

HN209424



Idéale pour les professionnels de la restauration, cette **Friteuse avec Robinet de Vidange Profi Line** dispose d'une capacité de 10 L. Réalisée en acier inoxydable 18/0, elle est à la fois robuste et durable. Elle possède un élément chauffant amovible et un robinet de vidange. Sa plage de température, quant à elle, peut aller jusqu'à 190°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Vanne de Vidange : Oui | Température Maximum (°C) : 190 |
| Nombre de Paniers : 1 | Nombre de Cuves : 1 | Longueur (mm) : 302 |
| Profondeur (mm) : 687 | Hauteur (mm) : 375 | Matière : Inox |
| Puissance (W) : 6600 | Thermostat : Oui | Capacité (L) : 10 |
| Nécessite un électricien : Oui | Elément de chauffe : Elément chauffant | Domaine d'utilisation : Intérieur |
| Type d'Inox : Acier Inox 18/0 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 650 mm | Profondeur : 360 mm | Hauteur : 460 mm |
|------------------|---------------------|------------------|