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





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 Puissance (W): 6600 Matière: Inox 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

