



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	Matière : Acier Inoxydable	Puissance (W) : 18000
Capacité (L) : 24		

Informations Logistiques :

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