

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

HN209424



H E N D I

Tools for Chefs

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
------------------	---------------------	------------------