

Friteuse Professionnelle Blue Line - 8 L

HN205822



Cette **Friteuse Professionnelle** de la gamme **Blue Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 8 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéale pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, sa température est réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec un panier et un couvercle.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|--|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Non | Thermostat de sécurité : Oui |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 190 | Nombre de Paniers : 1 |
| Nombre de Cuves : 1 | Longueur (mm) : 265 | Profondeur (mm) : 430 |
| Hauteur (mm) : 345 | Poids (kg) : 5.9 | Matière : Acier |
| Puissance (W) : 3500 | Capacité (L) : 8 | Elément de chauffe : Elément chauffant |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Type d'Inox : Acier Inox 18/0 | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 300 mm | Profondeur : 470 mm | Hauteur : 380 mm |
|------------------|---------------------|------------------|