Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 l code: 209202

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
Elles sont équipées d´un élément chauffant amovible qui s´arrête automatiquement lorsqu´il est enlevé de l´appareil.
La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l´appareil pour un emploi facile et clair.
Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).





CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Gris clair	Type d'emballage	Boîte
Robinet de vidange	Oui	Quantité d'emballage marketing	1
Puissance (fournie) (W)	3500	Programmable	Non
Largeur (mm)	305	Volume utilisable (L)	8
Profondeur (mm)	515		
Hauteur (mm)	354		
Dimensions	305x515x(H)354		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369209202	Emballages en plastique (en grammes)	1
Code Intrastat	84198180	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	16	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	11.59