Friteuse XL avec robinet de vidange **code: 209424**

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). Livrée sans fiche.
Électricien requis pour l'installation.





CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Analogique	Quantité d'emballage marketing	1
Robinet de vidange	Oui	Programmable	Non
Puissance (fournie) (W)	6600	Poids article (kg)	11.6
Type d'emballage	Boîte	Volume utilisable (L)	10
Largeur (mm)	300		
Profondeur (mm)	585		
Hauteur (mm)	377		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369209424	Emballages en plastique (en grammes)	10
Code Intrastat	84198180	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	9	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	15.23