

Friteuse Profi Line, 8 liter code: 207208

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.

Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.

Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.

Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.

Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.

Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.

Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).



SPECIFICATIES

Bediening	Analoog
Aftapkraan	Nee
Vermogen (opgenomen) (W)	3500
Lengte (mm)	305
Breedte (mm)	460
Hoogte (mm)	369
Afmetingen	305x460x(H)369
Hoofdmaterialen	Metalen

Verpakkingstype	Doos
Verpakt per	1
Programeerbaar	Nee
Maximale inhoud (L)	8
Bruikbare inhoud (L)	8

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369207208
Intrastat-code	84198180
Sales units per pallet	16

Kunststof verpakking (gram)	1
Land van herkomst	China
GS1 Packed per	1
Brutogewicht (kg)	11.13