

# Friteuse Professionnelle Kitchen Line - 4 L

## HN205808



Cette **Friteuse Professionnelle de la gamme Kitchen Line** est conçue en acier inoxydable 18/0. Elle dispose d'une capacité de 4 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) : 217            | Profondeur (mm) : 380                  |
| Hauteur (mm) : 300                | Poids (kg) : 4.64              | Matière : Inox                         |
| Puissance (W) : 3000              | Capacité ( L ) : 4             | Elément de chauffe : Elément chauffant |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Type d'Inox : Acier Inox 18/0  |                                        |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 410 mm | Profondeur : 260 mm | Hauteur : 320 mm |
|------------------|---------------------|------------------|