

Fritteuse Profi Line, 2×8 l code: 207307

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.

Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.

Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.

Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.

Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.

Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.

Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



SPEZIFIKATIONEN

Ablasshahn	Nein
Eingangsleistung (W)	7000
Verpackungsart	Box
Länge (mm)	605
Tiefe (mm)	460
Höhe (mm)	369

Verpackungseinheit	1
Artikel ist programmierbar	Nein
Nutzbare Inhalt (L)	16

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369207307
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	8

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	2
Ursprungsland	China
GS1 Verpackungseinheit	1
Bruttogewicht (kg)	19.3