

Fritteuse Profi Line mit Ablasshahn, 2×8 l code: 209301

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 Thermosicherung.

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

Bedienfeld	Analog
Ablasshahn	Ja
Eingangsleistung (W)	7000
Länge (mm)	610
Tiefe (mm)	515
Höhe (mm)	369
Abmessungen	610x515x(H)369

Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Artikel ist programmierbar	Nein
Nutzbarer Inhalt (L)	16

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369209301
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	8

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	2
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	20.14