Fritteuse Profi Line mit Ablasshahn, 8 l code: 209202

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

Farbe	Hellgrau	Verpackungsart	Box
Ablasshahn	Ja	Verpackungsmenge vermarktet	1
Eingangsleistung (W)	3500	Artikel ist programmierbar	Nein
Länge (mm)	305	Nutzbarer Inhalt (L)	8
Tiefe (mm)	515		
Höhe (mm)	354		
Abmessungen	305x515x(H)354		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369209202	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	1
Intrastat-Nummer	84198180	Ursprungsland	China
Verkaufseinheiten pro Palette	16	GS1-Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	11.59