

Fritteuse mit Ablasshahn, 2x8 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 Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert. Ausgestattet mit einem Timer und Ablasshähnen.

- + Der Timer hilft, gleichbleibende Frittierzeiten von Charge zu Charge einzuhalten.
- + Individuelle Ablasshähne vereinfachen das Entleeren jedes Ölbehälters.
- + 2 Frittierkammern ermöglichen die Zubereitung verschiedener Speisen gleichzeitig.
- + V-förmige Behälterböden helfen, Frittieröl effizienter zu nutzen.
- + Ein abnehmbares Bedienelement schaltet die Heizung automatisch ab und sorgt so für zusätzliche Sicherheit.



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
209301	16	230	7000	610x515x(H)369