

Freidora de 2x8 L code: 207307

La gama Profi Line de freidoras está fabricada en acero inoxidable 18/0.

Elemento de control desmontable con función de seguridad adicional que apaga la resistencia de la freidora al retirarlo. Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.

Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.

- + El temporizador ayuda a mantener tiempos de fritura consistentes de un lote a otro.
- + 2 cubas de fritura permiten preparar diferentes alimentos al mismo tiempo.
- + Las bases de los recipientes en forma de V ayudan a usar el aceite de fritura de manera más eficiente.
- + Los elementos de control extraíbles apagan automáticamente los calentadores para mayor seguridad.
- + La carcasa de acero inoxidable facilita la limpieza diaria.

Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.

Su cesta de freír con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.

Todas las freidoras incluyen cesta y tapa. Equipado con un temporizador.



Código	Liter	V	W	LxWxH (W)
207307	16	230	7000	605x460x(H)369