

Freidora con grifo de drenaje de 2x8 L code: 209301

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.

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 y grifos de drenaje.

- + El temporizador ayuda a mantener tiempos de fritura consistentes de lote a lote.
- + Los grifos individuales de drenaje simplifican el vaciado de cada contenedor de aceite.
- + 2 cubas de fritura permiten preparar diferentes alimentos al mismo tiempo.
- + Las bases en forma de V de los contenedores ayudan a usar el aceite de freír de manera más eficiente.
- + El elemento de control desmontable apaga automáticamente el calentador para mayor seguridad.



CÃ³digo	Liter	V	W	LxWxH (W)
209301	16	230	7000	610x515x(H)369