

Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 l code: 209202

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.

Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil. La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide. Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.

Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.

Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.

Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
209202	8	230	3500	305x515x(H)354