

Friteuse Profi Line, 8 liter code: 207208

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.

Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.

Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.

Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.

Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.

Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.

Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

- + Gemaakt van 18/0 roestvast staal
- + Bescherming tegen oververhitting
- + Eenvoudig te lezen, intuïtief bedieningspaneel
- + Hoge output
- + Lange koel blijvende handgreep



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
207208	8	230	3500	305x460x(H)369