

Friteuse Profi Line met aftapkraan - 8 l code: 209202

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).



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