

Friteuse met aftapkraan, 2x8 L code: 209301

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).

Uitgerust met timer en aftapkraan.

- + De timer helpt consistente frituurtijden van batch tot batch te behouden.
- + Individuele aftapkranen vereenvoudigen het legen van iedere oliecontainer.
- + Met twee frituurmanden kunnen verschillende producten tegelijk worden bereid.
- + V-vormige containerbodems zorgen voor een efficiënter gebruik van frituurolie.
- + Het verwijderbare bedieningspaneel schakelt de verwarming automatisch uit voor extra veiligheid.



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