

Friteuse XL met aftapkraan code: 209424

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).

Wordt geleverd zonder stekker.

Elektriciens vereist voor installatie.

-  Krachtig verwarmingselement van 6600 W voor snelle opwarming.
-  Verwarmt tot 190°C.
-  Geïntegreerde aftapkraan voor efficiënt legen van de oliecontainer.
-  Eenvoudig verwijderen en reinigen van het verwarmingselement.
-  Duurzaam ontwerp en gebruik van materialen, wat resulteert in een lange levensduur.



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
209424	10	400	6600	300x585x(H)377