

Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem – 2 x 8 L code: 207376

Fabricado em aço inoxidável.

A fritadeira é desligada quando o elemento de aquecimento é removido.

O depósito de óleo em forma de V cria uma zona fria para um óleo mais duradouro.

Painel de controlo digital claro com a função de temperatura e temporizador.

Protegido contra sobreaquecimento através de um corte térmico reconfigurável.

Todas as fritadeiras incluem cesto(s) de fritar e respetiva(s) tampa(s). Painel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.



Código	Liter	V	W	LxWxH (W)
207376	16	230	7000	605x515x(H)350