

Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 2x8 l code: 209301

A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.

Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.

O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" ótima para fazer rendera gordura.

Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.

Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.

Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.

Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.

- + Fabricado em aço inoxidável 18/0
- + Protecção contra sobreaquecimento
- + Painel de controlo intuitivo e fácil de ler
- + Saída alta
- + Pegas longas de contacto frio



CÃ³digo	Liter	V	W	LxWxH (W)
209301	16	230	7000	610x515x(H)369