Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l code: 209202

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę





DANE TECHNICZNE

Kolor	jasnoszary	Typ opakowania	Pudło
Kran spustowy	Tak	Sprzedaż ilości pakowania	1
Moc wejściowa (W)	3500	Programowalny	Nie
Długość (mm)	305	Objętość użytkowa (L)	8
Szerokość (mm)	515		
Wysokość (mm)	354		
Wymiary	305x515x(H)354		

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369209202	Opakowanie plastikowe (g)	1
Kod Intrastat	84198180	Kraj pochodzenia	Chiny
Jednostki sprzedaży na paletę	16	Ilość pakowania GS1	1
		Waga brutto (kg)	11.59