FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

~~€ 499,00~~ **€ 430,00**

Marque : Hendi

UGS : 205914
Catégories : friteuse professionnel gaz / électrique

DESCRIPTION DU PRODUIT

Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
Fait complétement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383 mm)avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir co mme un bac-égouttoir.
Facile à utiliser et nettoyer.
Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
Équipé avec une large cuve à l'huile soudé (400x400x(H)160 mm avec une capacité maximum de 12 L.
La cuve est équipé d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permets de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
Température réglable de 50° à 190°C.
Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
Avec pieds en caoutchouc antidérapants.

EAN	8711369205914
Hauteur (mm)	438
Largeur (mm)	630

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Measurements	630x860x(H)438
Poids net (kg)	16.43
Unité de commande	1
Type d'emballage	Boîte
Volume utilisable (L)	12.00
Profondeur (mm)	860
Emballé par	1
Robinet de vidange	1
Puissance (fournie) (W)	3500
Fiche produit	Fiche produit

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55