Friteuse Professionnelle avec Vanne de Vidange - 25 L

CB75180210

La Friteuse Professionnelle avec Vanne de Vidange - 25 L tire parti de son design en acier inoxydable robuste et facile à nettoyer, et d'une capacité généreuse de 25 litres, idéale pour les grandes productions culinaires. Avec une plage de température allant de 50°C à 300°C et une puissance de 6000W, cette friteuse assure un chauffage rapide et homogène. La présence d'une vanne de vidange simplifie l'entretien et améliore l'hygiène. Parfaite pour les environnements professionnels exigeants où performance et durabilité sont cruciales.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	**Alimentation :** 380-400 V	**Vanne de Vidange :** Oui
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 300	**Nombre de Paniers :** 1
Nombre de Cuves : 1	**Longueur (mm) :** 590	**Profondeur (mm) :** 570
Hauteur (mm) : 370	**Poids (kg) :** 14,8	**Puissance (W) :** 6000
Capacité (L) : 25		

Informations Logistiques :

Largeur : 590 mm	**Profondeur : 570 mm**	**Hauteur : 370 mm**