

**H E N D I**

Tools for Chefs

**Cette Friteuse Professionnelle Kitchen Line 2 x 4**

L est réalisée en acier inoxydable. Elle dispose d'une capacité de 2 x 4 L et vous permet de cuire une belle quantité de frites. Idéal pour les professionnels de la restauration rapide ou les snacks, elle possède une plage de température est réglable de 50 °C jusqu'à 190 °C. Elle est livrée avec 2 paniers et 2 couvercles.

**Caractéristiques Produit :**

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Thermostat de sécurité : Oui
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 190	Nombre de Paniers : 2
Nombre de Cuves : 2	Longueur (mm) : 470	Profondeur (mm) : 380
Hauteur (mm) : 330	Puissance (W) : 6000	Matière : Inox
Capacité ( L) : 8	Domaine d'utilisation : Intérieur	

**Informations Logistiques :**

Largeur : 420 mm

Profondeur : 480 mm

Hauteur : 330 mm