



## Friggitrice professionale per ristorante doppia 8+8 Ltr h215119

Friggitrice professionale doppia 2X8lt, temperatura max 190 C°, termostato di sicurezza e rubinetto di scarico dell'olio, acciaio inossidabile, Dim.: P 430x L 550x H 350 mm

La friggitrice elettrica è dotata di due cestelli da 8lt ciascuno, per una capacità totale di 16lt per cui è ideale per un uso professionale in alberghi, ristoranti, pizzerie, pub, fast food, ect...

La temperatura regolabile fino a 190 C° consente di ottenere una doratura perfetta per una frittura croccante, mentre il termostato di sicurezza garantisce un uso in massima tranquillità.

Dotata di un pratico rubinetto di scarico per l'olio per facilitare il cambio di olio.

Grazie al cestello estraibile è molto facile da pulire e l'acciaio inossidabile ne garantisce una lunga durata e la massima igiene.

Caratteristiche tecniche:

- Modello da banco
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Rubinetto di scarico per l'olio
- Regolazione della temperatura variabile fino a 190 ° C
- Cestello rimovibile garantisce una facile pulizia
- Termostato di sicurezza
- Capacità: 2 X 8 lt.
- Collegamento elettrico: 230 V / 1 Ph / 2 x 3,25 kW
- Peso: 15 kg
- Dimensioni: P 430x L 550x H 350 mm

## INFORMAZIONI

- Altezza 35 cm
- Altezza in millimetri 350.0000
- Larg. 55 cm
- Larghezza in millimetri 550.0000
- Profondità 43 cm
- Profondità in millimetri 430.0000

