



Chauffe-frites professionnel h110_143

Chauffe-frites professionnelles pour les pâtisseries. Dimensions: L.30.5 x P.38 x h.42 cm. Matériau: acier inox

Chauffe-frites pour un usage professionnel, idéal pour les pâtisseries, les frites et les fast-foods. Facile à utiliser et parfait pour servir des cônes de frites toujours chauds et croustillants. Composé d'une structure en acier inoxydable avec porte pliante et bac à graisse. Une pelle pratique est également incluse dans la livraison.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.30.5 x P.38 x h.42 cm
- Matériau : acier inoxydable
- Niveau de chauffage de 1 à 5
- Porte pliante
- Pelle à frites incluse
- Bac de collecte des graisses
- Puissance : 320 W / 230 V
- Poids : 6.2 kg

INFORMATIONS

- **Forma** quadrata
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 320 W
- **Hauteur en mm** 420.0000
- **Largeur en mm** 305.0000
- **Profondeur en mm** 380.0000



Chauffe-frites professionnel h110_143

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm