

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse de comptoir simple Caterlite peu intensive 3,5L**
**Caterlite**

**Caractéristiques techniques**

2kW

Cuve 3,5L

Utilisation peu intensive

Capacité : 3.5L

Dimensions : 240(H) x 232(L) x 429(P) mm

Matières : Acier inoxydable

Cordon d'alimentation de série : oui

Voltage : 230V

Branchement - Puissance - tension: 2kW.

Description	Caractéristiques
Friteuse de comptoir simple Caterlite peu intensive 3,5L	Puissance (kW) 2
Friteuses en acier inoxydable durable avec thermostat réglable pour maintenir avec précision la température désirée	Référence constructeur GG198
Coupe-circuit de sécurité et de surchauffe	Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04
Paniers et couvercles fournis.	Zones de cuisson Simple
Coupe-circuit de sécurité.	Avec vidange Non
Couvercle et panier fournis.	Températures 130° c -190° c
Extérieur acier inoxydable	Type de branchement Monophasé
Facile à nettoyer	Puissance totale (kW) 2
Température ajustable	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
Longueur cordon électrique : 1 mètre	Dimensions extérieures 232 x 429 x 240
Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,06€ par unité vendue	voltage 230V
<b>Autres informations</b>	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
2kW	
Cuve 3,5L	
Utilisation peu intensive	
Capacité : 3.5L	
Dimensions : 240(H) x 232(L) x 429(P) mm	
Matières : Acier inoxydable	
Cordon d'alimentation de série : oui	
Voltage : 230V	
Branchement - Puissance - tension: 2kW.	