

**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 Friteuses en acier inoxydable durable avec thermostat réglable pour maintenir avec précision la température désirée Coupe-circuit de sécurité et de surchauffe Paniers et couvercles fournis. Coupe-circuit de sécurité. Couvercle et panier fournis. Extérieur acier inoxydable Facile à nettoyer Température ajustable Longueur cordon électrique : 1 mètre Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,06€ par unité vendue	Puissance (kW) 2 Référence constructeur GG198 Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04 Zones de cuisson Simple Avec vidange Non Températures 130° c -190° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 2 Intégrable dans une ligne de cuisson Non Dimensions extérieures 232 x 429 x 240 voltage 230V
<b>Autres informations</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.	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>