

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse de comptoir double Caterlite peu intensive 2x 3,5L
Caterlite

Caractéristiques techniques

Puissance: 2x 2kW

Cuves 2x 3.5L

Utilisation peu intensive

Capacité : 2 x 3.5L

Dimensions : 240(H) x 415(L) x 429(P) mm

Matières : Acier inoxydable

Cordon d'alimentation de série : oui

Voltage : 230V

Branchement - Puissance - tension: 2x 2kW

Description	Caractéristiques
Friteuse de comptoir double Caterlite peu intensive 2x 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. Coupe-circuit de sécurité. Thermostat réglable. Couvercle et panier fournis. Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,12€ par unité vendue	Puissance (kW) 2x 2 Référence constructeur GG199 Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04 Zones de cuisson Double Avec vidange Non Températures 130° c -190° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 2x 2 Intégrable dans une ligne de cuisson Non Dimensions extérieures 415 x 429 x 240 voltage 230V Garantie constructeur 1 an incluse
Autres informations Puissance: 2x 2kW Cuves 2x 3.5L Utilisation peu intensive Capacité : 2 x 3.5L Dimensions : 240(H) x 415(L) x 429(P) mm Matières : Acier inoxydable Cordon d'alimentation de série : oui Voltage : 230V Branchement - Puissance - tension: 2x 2kW	