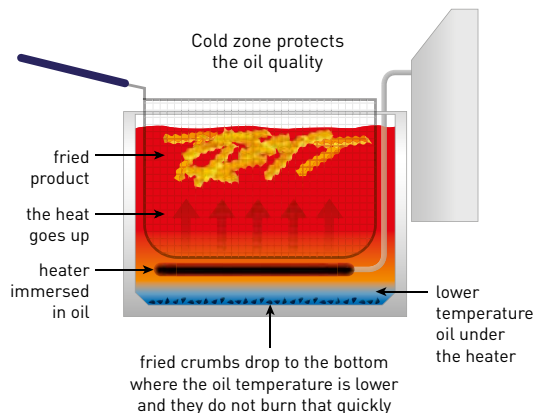


FRITEUSES PROFI LINE

- De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.
- Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.
- Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.
- Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.
- Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.
- Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.
- Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).



207208



207307

FRITEUSE PROFI LINE - 8 L

code	liter	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	232,50

FRITEUSE PROFI LINE - 2 X 8 L

code	liter	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	459,50



209202



209301

FRITEUSE PROFI LINE MET AFTAPKRAAN - 8 L

code	liter	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	269,50

FRITEUSE PROFI LINE MET AFTAPKRAAN - 2 X 8 L

code	liter	V	W	mm	€
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	489,50

