RÉSERVE À FRITES - GAMME 700

RÉFÉRENCE : **PSP7E40**

www.collin-lucy.com

UNIVERS **CUISSONS**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

RÉSERVE À FRITES - GAMME 700
• Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
• L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
• Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture

Tension et voltage : 230 V Mono
Puissance : 1000 W
Poids : -- kg
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 280 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	400 x 700 x 280
ALIMENTATION	230/1/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	1