Valentine V400T

Le bac est tiré en profondeur sans aucune soudure et fabriqué en acier inox. Un volume de bac de 18-20 litres est disponible comme bac. Il y a la possibilité de choisir entre de nombreuses variantes d'équipement, comme par ex. la commande électronique, le système de pompage d'huile et de filtrage pour la facilitation du traitement de la graisse ou le dispositif de levage de panier automatique. Le/les corps de chauffe est/sont amovible(s) par pivotement aux fins de nettoyage.

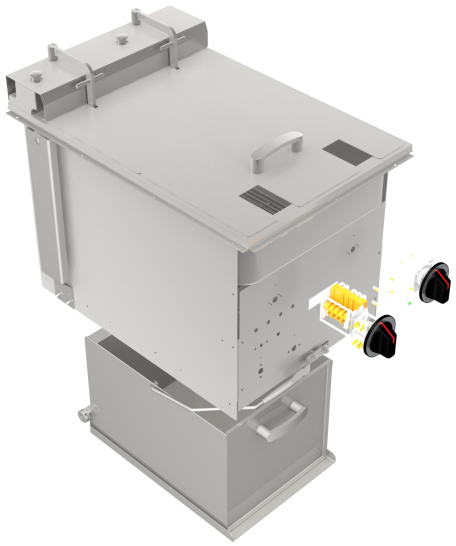
- technologie sophistiquée
- Commande facile d'utilisation
- Contrôle précis, homogène de la température
- Des résultats de cuisson constants
- Niveau de fonte de graisse pour une fonte ménageante
- Nettoyage facile

BILD FEHLT

Information technique

Taille:	Dimensions extérieures : 400 x 580 mm
Puissance :	14.4 kW
Branchement:	3x400 VAC
Commande:	Commande à 2 boutons
Contenu:	18-20 litres
Régulation:	1 bassin de friteuse réglable
Accessoires:	Tiroir à huile de CNS avec filtre grossier installé

Lien au produit



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St. Gallen
Suisse

T: +41 71 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Valentine V400T