

DF402CO Freidora de aceite XL

- · Freidora de aceite XL con tecnología de zona fría en diseño de cobre de alta calidad
- Ideal para 1 ración grande de patatas fritas (aprox. 1500 g) o para freír 2 platos a la vez (aprox. 750 g cada uno).
- Tecnología de zona fría para una mayor vida útil del aceite.
- Depósito de grasa extraíble y esmaltado (capacidad: 4,5 l)
- Indicador luminoso y protección contra sobrecalentamiento incluidos (máx. 190 °C)
- · Tapa con ventana de visualización y filtro de olores reemplazable
- El aparato se puede desmontar por completo y es apto para lavavajillas, excepto el elemento calefactor
- · Práctico compartimento portacables y longitud óptima del cable: aprox. 100cm



TÉCNICA EMBALAJE PESO NÚMEROS CÓDIGO DE BARRAS









24.8 cm











