

Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L

DLEF10L2



FourniResto

Découvrez notre **Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L**, idéale pour les chefs et restaurateurs exigeants. Avec une puissance de 2 x 3000 W et une température maximale de 200°C, cet appareil en inox vous permettra de frire rapidement et efficacement. Grâce à ses deux cuves et paniers, vous pourrez préparer deux types d'aliments simultanément. Avec sa capacité de 20 L et son thermostat intégré, cette friteuse vous offre un contrôle précis de la cuisson. Son design pratique et compact, avec une longueur de 590 mm, une profondeur de 440 mm et une hauteur de 290 mm, s'intégrera parfaitement dans votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 200	Nombre de Paniers : 2	Nombre de Cuves : 2
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 560	Profondeur (mm) : 430
Hauteur (mm) : 265	Poids (kg) : 7,8	Matière : Inox
Puissance (W) : 6000	Thermostat : Oui	Capacité (L) : 20
Type d'Inox : Inox AISI 201		

Informations Logistiques :

Largeur : 520 mm	Profondeur : 660 mm	Hauteur : 350 mm
------------------	---------------------	------------------