

# Friteuse Professionnelle 2 x 4 L

## DLEDF4L2



# FourniResto

Découvrez l'efficacité et la robustesse avec la Friteuse Professionnelle 2 x 4 L, spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration. Dotée de deux cuves indépendantes de 4 litres chacune et d'une puissance de 2500W par cuve, ce modèle permet une montée rapide en température et une cuisson uniforme. Réalisée en acier inoxydable, elle garantit durabilité et facilité de nettoyage. Compacte avec des dimensions de 580 x 494 x 313 mm, cette friteuse s'intègre parfaitement dans toute cuisine professionnelle, optimisant l'espace sans compromettre la capacité.

### Caractéristiques Produit :

|                          |                        |                            |
|--------------------------|------------------------|----------------------------|
| Alimentation : 220-240 V | Vanne de Vidange : Non | Nombre de Paniers : 2      |
| Nombre de Cuves : 2      | Longueur (mm) : 580    | Profondeur (mm) : 494      |
| Hauteur (mm) : 313       | Poids (kg) : 10        | Matière : Acier Inoxydable |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 510 mm | Profondeur : 460 mm | Hauteur : 360 mm |
|------------------|---------------------|------------------|