

Friteuse Professionnelle 2 x 13 L avec Vidange - Reconditionnée DLEF13LV2RE3



FourniResto

Découvrez notre **Friteuse Professionnelle 2 x 13 L avec Vidange**, l'outil indispensable pour votre cuisine professionnelle. Grâce à sa puissance de 2 x 3000W, vous pourrez frire vos aliments rapidement et efficacement. Dotée de 2 cuves et 2 paniers, cette friteuse vous permettra de cuire différents aliments en même temps. Son thermostat et sa plage de température allant de 0 à 200°C vous offriront une maîtrise parfaite de la cuisson. Enfin, sa vanne de vidange facilitera l'entretien de votre matériel. Ne manquez pas cette occasion, commandez dès maintenant notre friteuse professionnelle de 26 L en inox. **RECONDITIONNÉE - DÉFAUT APPARENT: ANGLE DÉFORMÉ. GARANTIE 3 MOIS. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------|------------------------|---|
| Alimentation : 220 V | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 0 |
| Température Maximum (°C) : 200 | Nombre de Paniers : 2 | Nombre de Cuves : 2 |
| Longueur (mm) : 455 | Profondeur (mm) : 570 | Hauteur (mm) : 375 |
| Poids (kg) : 18 | Matière : Inox | Puissance (W) : 6000 |
| Thermostat : Oui | Capacité (L) : 26 | Type de reconditionné : Défaut Apparent |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 560 mm | Profondeur : 660 mm | Hauteur : 450 mm |
|------------------|---------------------|------------------|

FourniResto

<https://be.fourniresto.com/>