

Friteuse Professionnelle 2 x 13 L avec Vidange - Reconditionnée DLEF13LV2RE4



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.

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	Puissance (W) : 6000	Matière : Inox
Thermostat : Oui	Capacité (L) : 26	Type de reconditionné : Défaut Apparent

Informations Logistiques :

Largeur : 560 mm	Profondeur : 660 mm	Hauteur : 430 mm
------------------	---------------------	------------------