

Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L - Reconditionné

DLEF10L2RE



La Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L combine performance et durabilité, idéale pour les environnements de cuisine exigeants. Équipée de deux cuves indépendantes de 10 litres chacune, cette friteuse permet de gérer efficacement différents types de fritures simultanément. Chaque cuve, fabriquée en acier inoxydable AISI 201, garantit une résistance à la corrosion. La température réglable de 50 à 200°C et la minuterie intégrée offrent un contrôle précis du processus de cuisson, tandis que les pieds en caoutchouc assurent une stabilité accrue. Un choix robuste pour maximiser la productivité en cuisine. **RECONDITIONNÉ- COMME NEUF, nouvel emballage à faire + article neuf. GARANTIE 3 MOIS. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

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
------------------	---------------------	------------------