

Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L

DLEF10L2



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 : 220-240 V	Vanne de Vidange : Non	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 200	Nombre de Paniers : 2	Nombre de Cuves : 2
Longueur (mm) : 590	Profondeur (mm) : 440	Hauteur (mm) : 290
Poids (kg) : 10,5	Matière : Inox	Puissance (W) : 6000
Thermostat : Oui	Capacité (L) : 20	

Informations Logistiques :

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