

# Friteuse Professionnelle - 2 x 10 L

## DLEF10L2



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.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                |                        |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Matière : Inox                | 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       |
| 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 |
|------------------|---------------------|------------------|