

Friteuse Professionnelle Double 2 x 10 L 6000 W, Thermostat 50-200 °C, Minuteur, Cuves Inox, Snacking CHR DLEF10L2



Friteuse professionnelle double cuve 2 x 10 L en inox, 6000 W, thermostat 50-200 °C, minuteur et 2 paniers : deux cuissons simultanées pour le snacking et la restauration.

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