

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