



---

# Friteuse électrique simple DRNEF-4060 400mm



## Codes produits :

Référence 6341D

EAN13 : -

CUP : -

## Description du produit :

### Matériau et design

- Corps fabriqué en **acier inoxydable AISI 304**, résistant à la corrosion.
- **Réservoir monobloc de 10 litres** avec coins arrondis pour une meilleure hygiène.
- **Résistance blindée de basse densité**, prolongeant la durée de vie de l'huile.
- Résistance **basculante 90°**, facilitant l'accès au fond du réservoir pour le nettoyage.
- Système de **vidange avec robinet**, pour une évacuation sûre et simple.
- **Design de comptoir** robuste, compact et facile à entretenir.

---

### Dotation incluse

- 1 cuve de 10 litres avec design monobloc.
  - 1 panier de friture en acier inoxydable avec manche isolé.
-



- 
- Thermostat réglable entre 60 °C et 190 °C.
  - Thermostat de sécurité avec réarmement manuel.
  - Résistance basculante pour nettoyage.
  - Robinet de vidange intégré.
  - Support de drainage pour le panier.

---

### Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNEF-4060
  - **Référence** : 6341D
  - **Type d'installation** : Sur comptoir
  - **Type d'alimentation** : Électrique
  - **Puissance** : 9 kW
  - **Tension** : 400 V
  - **Capacité du réservoir** : 10 litres
  - **Capacité de friture** : 15 kg/h
  - **Plage de température** : 60 °C – 190 °C
  - **Thermostat de sécurité avec réarmement manuel** : Inclus
  - **Type de résistance** : Blindée, basculante 90°
  - **Système de vidange** : Robinet de drainage
  - **Matériau de construction** : Acier inoxydable AISI 304
  - **Accessoires inclus** : 1 panier en acier inoxydable
  - **Dimensions (mm)** : 400 x 630 x 300
  - **Poids net** : 26 kg
-



- 
- **Volume : 0,11 m<sup>3</sup>**

---

### Caractéristiques supplémentaires

- **Design monobloc** qui facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.
- **Construction 100 % en acier inoxydable AISI 304**, pour une résistance et une durabilité maximales.
- **Résistance à faible consommation** avec répartition uniforme de la chaleur.
- **Système de sécurité thermique**, avec thermostat limitateur de température.
- **Résistance rotative** pour faciliter les tâches de nettoyage à l'intérieur du réservoir.
- **Robinet de drainage frontal**, qui accélère l'évacuation et le filtrage de l'huile.
- **Contrôle précis de la température**, idéal pour une friture professionnelle.
- **Conçu pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles.**

### caractéristiques du produit :

Fonds: 630mm

Puissance en Watts: 9000W

Type: Dessert

Nombre de seins: 1 sein

Capacité Litres par Cuve: 10 Litres

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

### Description brève du produit :

Friteuse électrique de comptoir conçue pour les cuisines professionnelles nécessitant précision, efficacité et facilité de nettoyage. Son réservoir monobloc en acier inoxydable AISI 304, contrôle de température réglable et résistance basculante font de cet équipement une option sûre, robuste et de haute performance pour des travaux intensifs dans la friture des aliments.

---



Shop name

---

**Galerie de produits :**

