

Fritéza Profi Line digitální s výpustí - 2x 8 l

207376

Řada stolních fritéz Profi Line je vyrobena z nerezové oceli 18/0. Tyto fritézy obsahují odnímatelné prvky s bezpečnostním vypnutím, jakmile jsou vyjmuty. Olejová nádrž s dnem ve tvaru písmene V pro zajištění optimální chladné zóny a delší životnosti oleje. Jasný digitální ovládací panel s nastavením teploty a časovače. Bezpečnostní termostat chrání proti přehřátí a lze znovu zapnout pomocí resetovacího tlačítka pod topným tělesem. Fritovací koš s extra dlouhou rukojetí činí tyto fritézy ideálními pro intenzivní používání. Všechny fritézy jsou dodávány včetně fritovacího koše/košů a víka/vík.

Jasný digitální ovládací panel s nastavením teploty a časovače.



Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň
Napětí	: 230
Jednotka teploty	: Celsius
Topný prvek	: Topný prvek
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ne
Materiály	: Nerezová ocel 18/0
Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 605
Šířka (mm)	: 515
Výška (mm)	: 350
Využitelný objem (l)	: 16
Příkon (příkon) (W)	: 7000
Programovatelné	: Ne
Vypouštěcí kohout	: Ne
Měření	: 605x515x(H)350

Přepravní specifikace

EAN	: 8711369207376
Intrastat code	: 84198180
Hrubá hmotnost (kg)	: 21.1
Čistá hmotnost (kg)	: 16.69
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 47

HENDI B.V.
 Innovatielaan 6
 6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
 ul. Firmowa 12
 62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
 Ehrling 15
 5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
 Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
 Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
 5 Metsovu Str.
 18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
 Via Leonardo da Vinci 4
 39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu