Profi Line Fritteuse, 2 × 8 l

207307

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt. Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen. Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls. Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts. Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermosicherung. Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch. Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.

Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Heizelement
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: 18/0 Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 605
Breite (mm)	: 460
Höhe (mm)	: 369
Nutzbarer Inhalt (L)	: 16
Eingangsleistung (W)	: 7000
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 605x460x(H)369

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369207307
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 18.67
Nettogewicht (kg)	: 15.81
Verkaufseinheiten pro Palette	: 8
Verpackungsmaterial Kunststoff:	: 24

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

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

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

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

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

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