

Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje -8 l

207369

La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0. Pieza con función de apagado cuando se retira. Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite. Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador. Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable. Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo. Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.

Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.



Especificaciones

Superficie de uso	: Cocina
Voltaje	: 230
Temperatura de la unidad	: Celsius
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Se necesita un electricista	: No
Materiales	: Acero inoxidable 18/0

Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 305
Ancho (mm)	: 515
Altura (mm)	: 345
Volumen útil (L)	: 8
Potencia (entrada) (W)	: 3500
Panel de control	: Digital
Programable	: No
Grifo de drenaje	: No
Measurements	: 305x515x(H)345

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369207369
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 12.43
Peso neto (kg)	: 9.05
Sales units per pallet	: 16
Plastic packaging (gram)	: 55

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

Ehring 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 Metsovou 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