

Fritüür Profi Line - 2x 8 L

207307

Profi Line seeria lauapealsed fritüürid on valmistatud 18/0 roostevabast terasest. Kütteelement lülitub eemaldamisel automaatselt välja. V-kujulise põhjaga õlipaak tagab optimaalse külmatsooni, pikendades õli kasutusiga. Selged juhtseadmed ja temperatuuri märgutuled asuvad seadme ülaküljel. Kaitstud ülekuumenemise eest lähtestatava termokaitse abil. Eriti pika käepidemega küpsetuskorv teeb selle mudeli suurepäraseks seadmeks intensiivse kasutamise jaoks. Kõik fritüürid tarnitakse küpsetuskorvi(de) ja kaanega/kaantega.



Tehnilised andmed

Usage area	:	
Voltage	:	230
Rated Frequency (Hz)	:	50 Hz, 60 Hz
Unit temperature	:	
Heating element	:	
Electrician needed	:	Ei
Materials	:	
Packed per	:	1
Packaging type	:	
Length (mm)	:	605
Width (mm)	:	460
Height (mm)	:	369
Usable volume (L)	:	16
Power (input) (W)	:	7000
Programmable	:	Ei
Drain tap	:	Ei
Measurements	:	605x460x(H)369

Transpordi spetsifikatsioonid

EAN	:	8711369207307
Intrastat code	:	84198180
Gross weight (kg)	:	18.67
Net weight (kg)	:	15.81
Sales units per pallet	:	8
Plastic packaging (gram)	:	24

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 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