

Kraaniga fritüür Profi Line - 2 x 8 l

207376

Profi Line fritüürid on valmistatud roostevabast terasest 18/0 Eemaldatav juhtpaneel on varustatud täiendava kaitstesüsteemiga, mis lülitab fritüüri selle äravõtmisel välja V-kujuline rasvakogumiskoost suurendab 'külma ala' tsooni suurust Arusaadav digitaalne juhtpaneel taimeri ja temperatuuri reguleerimisega Indikaatoriga termostaat kaitseb seadet ülekuumenemise eest Termostaadi lähtestamine toimub spetsiaalse nupu abil Pikendatud käepidemega korv muudab selle mudeli täiuslikuks igapäevaseks kasutamiseks Fritüüri komplektis on korv ja kaas

Selge, digitaalne juhtpaneel temperatuuri ja taimeri funktsiooniga.



Tehnilised andmed

Usage area	:	
Voltage	:	230
Unit temperature	:	
Heating element	:	
Electrician needed	:	Ei
Materials	:	
Packed per	:	1
Packaging type	:	
Length (mm)	:	605
Width (mm)	:	515
Height (mm)	:	350
Usable volume (L)	:	16
Power (input) (W)	:	7000
Programmable	:	Ei
Drain tap	:	Ei
Measurements	:	605x515x(H)350

Transpordi spetsifikatsioonid

EAN	:	8711369207376
Intrastat code	:	84198180
Gross weight (kg)	:	21.1
Net weight (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 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