

Friteuse Profi Line - 8 l

207208

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0. Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil. La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide. Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair. Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset. Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive. Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 230
Unité de température	: Celsius
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox 18/0
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 305
Profondeur (mm)	: 460
Hauteur (mm)	: 369
Volume maximale (L)	: 8
Volume utilisable (L)	: 8
Unité capacité	: kg
Puissance (fournie) (W)	: 3500
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Robinet de vidange	: Non
Measurements	: 305x460x(H)369

Spécifications de transport

EAN	: 8711369207208
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 10.64
Poids net (kg)	: 8.51
Sales units per pallet	: 16
Plastic packaging (gram)	: 12

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