

Friteuse Kitchen Line - 8L

205822

Behuizing en olietank van roestvast staal. Voorzien van een uitneembaar element met uitschakelfunctie bij het verwijderen. De vetpan is eveneens uitneembaar wat het reinigen vergemakkelijkt. Overzichtelijke bediening met controlelampje voor de temperatuur. Temperatuur instelbaar tot 190°C. Een maximaalthermostaat zorgt voor de beveiliging tegen oververhitting welke middels de reset knop aan de onderzijde van het elementdeel weer is in te schakelen. Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt dit model tot een prettig apparaat voor intensief gebruik. Koude zone beschermt de oliekwaliteit. Inclusief frituurmandje en deksel.



Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuurbereik van (°C)	: 50°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 190°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Gradatie	: 20
Gradatie waarde	: °C
Verwarmingselement	: Hitte-element
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting
Materialen	: 18/0 Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 265
Breedte (mm)	: 430
Hoogte (mm)	: 350
Bruikbare inhoud (L)	: 8
Vermogen (opgenomen) (W)	: 3500
Bediening	: Analoog
Measurements	: 265x430x(H)350

Transportspecificaties

EAN	: 8711369205822
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 7.67
Nettogewicht (kg)	: 6.01
Sales units per pallet	: 20

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