

Friteuse Profi Line - 2 x 8 L

207307

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal. Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen. Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie. Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur. Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting. Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik. Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).



Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuureenheid	: Celsius
Verwarmingselement	: Hitte-element
Elektricien verrest	: Nee
Materialen	: 18/0 Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 605
Breedte (mm)	: 460
Hoogte (mm)	: 369
Bruikbare inhoud (L)	: 16
Vermogen (opgenomen) (W)	: 7000
Programmeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Nee
Measurements	: 605x460x(H)369

Transportspecificaties

EAN	: 8711369207307
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 18.67
Nettogewicht (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

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