

## Inductie friteuze met aftapkraan - 2 x 8 l

215029

Nauwkeurige temperatuurregeling, door inductie technologie blijft het vet precies op de ingestelde temperatuur. Met twee countdown timers. Zeer efficiënte hitte-overdracht. Behuizing van roestvast staal voor eenvoudige reiniging. Beveiligd tegen oververhitting. Weergave van ingestelde temperatuur van het vet. Geleverd met twee frituurmanden en deksels.



### Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuureenheid	: Celsius
Verwarmingselement	: Inductie
Elektricien verweist	: Nee
Materialen	: Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 577
Breedte (mm)	: 609
Hoogte (mm)	: 410
Bruikbare inhoud (L)	: 16
Vermogen (opgenomen) (W)	: 7000
Programmeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Nee
Measurements	: 577x609x(H)410

### Transportspecificaties

EAN	: 8711369215029
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 25.7
Nettogewicht (kg)	: 23.23
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging (gram)	: 1133

#### 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