

Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l

209202

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0 Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększające wydajność tłuszczu Czytelny panel sterowany z pokrętkiem regulacji temperatury i lampką kontrolną Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



Dane techniczne

Napięcie	: 230
Element grzewczy	: Grzałka
Wymagana instalacja przez elektryka	: Nie
Materiały	: Stal nierdzewna 18/0
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 305
Szerokość (mm)	: 515
Wysokość (mm)	: 354
Objętość użytkowa (L)	: 8
Moc wejściowa (W)	: 3500
Programowalny	: Nie
Kran spustowy	: Nie
Measurements	: 305x515x(H)354
Kolor	: szary

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369209202
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 11.21
Waga netto (kg)	: 8.87
Sales units per pallet	: 16
Plastic packaging (gram)	: 9

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