

Frytownica XL z kranem spustowym HENDI GOLIATH

209431

Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na litr pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W. Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernej grzałce. Błyskawiczne rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu). Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury. Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna” strefa zwiększająca wydajność frytury. W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek [290×200×(H)142 mm], wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w długi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm. Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze. Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki. Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza. Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C. W komorze nad grzałką znajdują się wyłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury. Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury. Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania. UWAGA: Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.



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

Dane techniczne

Strefa użytkowania	: Do użytku wewnątrz pomieszczeń, Kuchnia
Napięcie	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C)	: 50°C
Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C)	: 190°C
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Element grzewczy	: Grzałka
Stopień ochrony IP	: IPX3
Długość przewodu (mm)	: 1400
Zabezpieczenie	: Zabezpieczenie przed przegrzaniem, Mikro przetątnik
Zimna strefa	: Tak
Wymagana instalacja przez elektryka	: Tak
Materiały	: Stal nierdzewna 18/0
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 300
Szerokość (mm)	: 585
Wysokość (mm)	: 392
Waga itemu netto (kg)	: 11.5
Maksymalna objętość (L)	: 10
Objętość użytkowa (L)	: 10
Moc wejściowa (W)	: 10200
Panel sterowania	: Analogowy
Programowalny	: Nie
Kran spustowy	: Tak
Ilość komór	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369209431
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 13.78
Waga netto (kg)	: 11.29
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 97

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