

Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l

215012

Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
Timer
Wydajna wymiana ciepła
Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju



Dane techniczne

Strefa użytkowania	: Kuchnia
Napięcie	: 230
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Element grzewczy	: Indukcja
Wymagana instalacja przez elektryka	: Nie
Materiały	: Stal nierdzewna
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 288
Szerokość (mm)	: 619
Wysokość (mm)	: 408
Objętość użytkowa (L)	: 8
Moc wejściowa (W)	: 3500
Programowalny	: Nie
Kran spustowy	: Tak
Measurements	: 288x619x(H)408
Kolor	: szary

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369215012
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.37
Waga netto (kg)	: 12.7
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 932

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