Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 × 8 l

215029

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)	: 577
Szerokość (mm)	: 609
Wysokość (mm)	: 410
Objętość użytkowa (L)	: 16
Moc wejściowa (W)	: 7000
Programowalny	: Nie
Kran spustowy	: Nie
Measurements	: 577x609x(H)410

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369215029
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 25.7
Waga netto (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 GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu