

Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem – 2 x 8 L

207376

A gama de fritadeiras de bancada Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0. Elemento com função de desligamento quando removido. Depósito de óleo com fundo em V garante uma zona fria ótima, aumenta a vida útil do óleo. Painel de controlo digital transparente com função de temperatura e temporizador. Protecção contra o sobreaquecimento através de um fusível térmico regulável. O cesto de fritura com pega extra longa torna este modelo numa excelente peça de equipamento para utilização intensiva. Todas as fritadeiras são fornecidas com cesto(s) de fritura e tampa(s).

Painel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.



Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 230
Temperatura da unidade	: Celsius
Elemento de aquecimento	: Elemento de aquecimento
Eletricista necessário	: Não
Materiais	: Aço inoxidável 18/0
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 605
Largura (mm)	: 515
Altura (mm)	: 350
Volume utilizável (L)	: 16
Potência (entrada) (W)	: 7000
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Não
Measurements	: 605x515x(H)350

Especificações de transporte

EAN	: 8711369207376
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 21.1
Peso líquido (kg)	: 16.69
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 47

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