

Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 2 × 8 l

209301

A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0. Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido. O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura. Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora. Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável. Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo. Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.



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)	: 610
Largura (mm)	: 515
Altura (mm)	: 369
Volume utilizável (L)	: 16
Potência (entrada) (W)	: 7000
Painel de controlo	: Analógico
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Sim
Measurements	: 610x515x(H)369

Especificações de transporte

EAN	: 8711369209301
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 19.537
Peso líquido (kg)	: 16.48
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 24

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