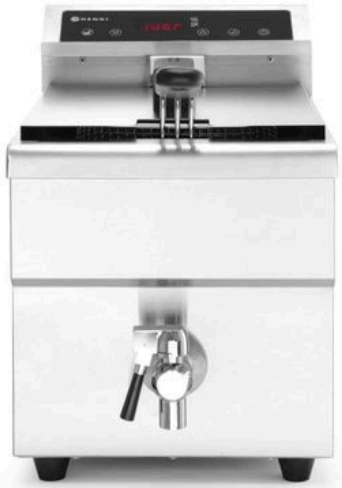
Fritadeira de indução com torneira de drenagem – 8 L

215012

Controlo de temperatura preciso - a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida. Temporizador decrescente. Transferência de calor eficiente. Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil. Proteção contra sobreaquecimento. Indica a temperatura definida do óleo. Fornecido com cesto de fritura e tampa.



Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 230
Temperatura da unidade	: Celsius
Elemento de aquecimento	: Indução
Eletricista necessário	: Não
Materiais	: Aço inoxidável
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 288
Largura (mm)	: 619
Altura (mm)	: 408
Volume utilizável (L)	: 8
Potência (entrada) (W)	: 3500
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Sim
Measurements	: 288x619x(H)408
Cor	: Cinzento-claro

Especificações de transporte

EAN	: 8711369215012
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.37
Peso líquido (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 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