

Фритюрница

205914

Устройство идеально подходит для жарки пончиков, фаворков и других блюд, приготовленных во фритюре. Предназначено для интенсивного использования. Полностью из нержавеющей стали. Большая жарочная камера объемом 12 литров и размерами 400x400x(H)160 мм. Камера сварная, с вытоком масла в дне, заканчивающимся сливным краном. Съёмный элемент управления с нагревателем, с дополнительной защитой, отключающей все устройство при его снятии. Температурный контроль: 50°-190°C. Защита от перегрева с функцией сброса для дополнительной защиты. Система холодной зоны, которая отделяет остатки жарки ниже уровня нагревателей, повышая эффективность жира и предотвращая пригорание фритюра. Резиновые, нескользящие ножки.



Характеристики

Область использования	: кухня
Напряжение	: 230
Единица измерения температуры	: Цельсий
Нагревательный элемент	: Нагревательный элемент
Требуется установка электриком	: нет
Материалы	: Нержавеющая сталь
количество в упаковке	: 1
тип упаковки	: коробка
длина (мм)	: 630
ширина (мм)	: 860
высота (мм)	: 438
Полезный объем (л)	: 12
Входящая мощность (Вт)	: 3500
Программированный	: нет
Сливной кран	: да
Measurements	: 630x860x(H)438

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369205914
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 18.6
Вес нетто (кг)	: 16.43
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 505

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