

## Фритюрница индукционная со сливным краном, 8 л

215012

Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра Таймер Эффективный теплообмен Корпус из нержавеющей стали – облегчает содержание в чистоте Защита от перегрева Панель управления с дисплеем, высвечивающим заданную температуру фритюра Комплектация: корзина для жарки, крышка и фильтр для фритюра



### Характеристики

Область использования	: кухня
Напряжение	: 230
Единица измерения температуры	: Цельсий
Нагревательный элемент	: индукционный
Требуется установка электриком	: нет
Материалы	: Нержавеющая сталь
количество в упаковке	: 1
тип упаковки	: коробка
длина (мм)	: 288
ширина (мм)	: 619
высота (мм)	: 408
Полезный объем (л)	: 8
Входящая мощность (Вт)	: 3500
Программированный	: нет
Сливной кран	: да
Measurements	: 288x619x(H)408
Цвет	: серый

### Транспортные характеристики

EAN	: 8711369215012
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.37
Вес нетто (кг)	: 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 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