

Фритюрница индукционная со сливным краном - 2x 8 л

215029

Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра
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)	: 577
ширина (мм)	: 609
высота (мм)	: 410
Полезный объем (л)	: 16
Входящая мощность (Вт)	: 7000
Программированный	: нет
Сливной кран	: нет
Measurements	: 577x609x(H)410

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369215029
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 25.7
Вес нетто (кг)	: 23.23
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging (gram)	: 1133

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