

Manuálna fritéza Profi Line, 2× 8 l

207307

Fritézy Profi Line sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 18/0. Odnímateľný ovládací prvok má bezpečnostnú funkciu, ktorá vypne fritézu, keď je odstránený. Nádobu na tuk so spodnou časťou tvaru V zabezpečuje optimálnu „studenú zónu“, predlžuje dobu požívania tukov. Čitateľný ovládací panel s ovládačom na reguláciu teploty a kontrolkou. Ochrana pred prehriatím s tepelnou poistkou, ktorú je možné resetovať. Fritovací kôš s veľmi dlhou a nezahrievajúcou sa rukoväťou pre intenzívne používanie. Všetky fritézy sú vybavené 1 fritovacím košom a 1 vekom pre každú komoru.



technické údaje

Oblasť použitia	: Kuchyňa
Napätie	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Jednotka teploty	: Celsius
Ohrievacie teleso	: Vykurovací článok
Potrebné je privolať elektrikára	: Nie
Materiály	: 18/0 nehrdzavejúca oceľ

Balené po	: 1
Typ obalu	: Škatuľa
Dĺžka (mm)	: 605
Šírka (mm)	: 460
Výška (mm)	: 369
Využitelný objem (l)	: 16
Príkon (vstup) (W)	: 7000
Programovateľný	: Nie
Vypúšťací kohútik	: Nie
Merania	: 605x460x(H)369

Prepravné špecifikácie

EAN	: 8711369207307
Intrastat code	: 84198180
Hrubá hmotnosť (kg)	: 18.67
Čistá hmotnosť (kg)	: 15.81
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
 Ehrling 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 Metsovu 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