

Фритюрниця ручна Profi Line, 2 × 8 L

207307

Виконані з хромової сталі Панель управління, що демонтується, має додаткову страховку, що вимикає фритюрницю при її знятті Модульна конструкція, що полегшує утримання в чистоті контейнер для жиру, що виймається) Термостат з індикатором оберігає пристрій від перегріву Термостат можна заново включити за допомогою кнопки скидання Плавне регулювання температури до 195 ° C Забезпечена спеціальним гачком для навішування кошика з метою відокремлення вмісту від фритюру Система «холодної зони» відділяє крихти і осад під рівнем ТЕНів, збільшує термін придатності фритюру і запобігає його пригорянню У наборі кошик і кришка



Технічні характеристики

Місце використання	: Кухня
Напруга	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Одиниця температури	: Цельсій
Нагрівальний елемент	: Нагрівальний елемент
Необхідність послуг електрика	: Немає
Матеріали	: Нержавіюча сталь 18/0

Кількість в упаковці	: 1
Тип упаковки	: Коробка
Довжина (мм)	: 605
Ширина (мм)	: 460
Висота (мм)	: 369
Корисний об'єм (л)	: 16
Потужність (на вході) (Вт)	: 7000
Можливість програмування	: Немає
Піддон для збирання крапель	: Немає
Measurements	: 605x460x(H)369

Транспортні характеристики

EAN	: 8711369207307
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 18.67
Вага нетто (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