

Глибока фритюрниця XL із зливним краном HENDI GOLIATH

209431

Глибока фритюрниця з найвищою потужністю на ринку в її діапазоні продуктивності – HENDI GOLIATH має потужність 10 200 W. Приготування до 1 кг смаженої страви приблизно за 3 хвилини – завдяки надзвичайно ефективному, надпотужному нагрівальному елементу. Дуже швидке нагрівання олії: приблизно 5 хвилин (залежно від умов навколишнього середовища). Корпус, бак і кришка виготовлені з неіржавної сталі, стійкі до високих температур. Місткий резервуар об'ємом 10 л із профілем дна у формі літери V – більш ефективна "холодна" зона, що підвищує продуктивність фритюра. Комплект містить дуже міцний кошик для смаження з розмірами: 290x200x(H)142 мм, виготовлений з нікельованого дроту. Кошик обладнано довгою ручкою без нагрівання – 162 мм. Підтримка безпечного розміщення кошика для смаження в камері. Високоякісний термостат від німецького виробника EGO з контрольним індикатором, що вказує на роботу нагрівального елемента. Знімний блок керування та нагрівальний елемент із вбудованим захистом, який вимикає прилад під час підйому. Температура регулюється в діапазоні: від 50°C до 190°C. Виконано тиснення індикаторів мінімального та максимального рівня олії в камері. Зливний кран для легкого спорожнення контейнера для олії. Захист від перегріву за допомогою теплового запобіжника, що перемикається. ПРИМІТКА: Установка електриком необхідна – пристрій постачається без вилки.



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

Технічні характеристики

Місце використання	: У приміщенні, Кухня
Напруга	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Мінімальна температура (°C)	: 50°C
Максимальна температура (°C)	: 190°C
Одиниця температури	: Цельсій
Нагрівальний елемент	: Нагрівальний елемент
Aizsardzības klase (IP kods)	: IPX3
Довжина шнура (мм)	: 1400
Захист	: Захист від перегріву, Мікровимикач
Холодна зона	: Так
Необхідність послуг електрика	: Так
Матеріали	: Нержавіюча сталь 18/0

Тип упаковки	: Коробка
Довжина (мм)	: 300
Ширина (мм)	: 585
Висота (мм)	: 392
Маса позиції (кг)	: 11.5
Максимальний об'єм (л)	: 10
Корисний об'єм (л)	: 10
Потужність (на вході) (Вт)	: 10200
Панель керування	: Аналоговий
Можливість програмування	: Немає
Піддон для збирання крапель	: Так
Кількість контейнерів для олії	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392

Транспортні характеристики

EAN	: 8711369209431
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 13.78
Вага нетто (кг)	: 11.29
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 97

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