



HENDI

Tools for Chefs

Fritteuse Profi Line mit Ablasshahn, 8 l code: 209202

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.

Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.

Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.

Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.

Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermosicherung.

Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.

Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.

- + Aus 18/0 Edelstahl
- + Überhitzungsschutz
- + Leicht lesbares, intuitives Bedienfeld
- + Hohe Leistung
- + Langer Griff mit kühlem Griff



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
209202	8	230	3500	305x515x(H)354