

Induktionsfritteuse mit Ablasshahn - 8 l

215012

Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur. Mit Countdown-Timer. Effiziente Wärmeübertragung. Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung. Überhitzungsschutz. Zeigt die eingestellte Öltemperatur an. Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Induktion
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 288
Tiefe (mm)	: 619
Höhe (mm)	: 408
Nutzbarer Inhalt (L)	: 8
Eingangleistung (W)	: 3500
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Ja
Abmessungen	: 288x619x(H)408
Hauptmaterialien	: Metall
Materials	: Edelstahl
Farbe	: Hellgrau

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215012
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 14.37
Nettogewicht (kg)	: 12.7
Verkaufseinheiten pro Palette	: 12
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)B2

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