

Induktionsfritteuse - mit Ablasshahn 2x8 l

215029

Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur. Mit 2 Countdown-Timern. Effiziente Wärmeübertragung. Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung. Überhitzungsschutz. Zeigt die eingestellte Öltemperatur an. Lieferung mit je 2 Frittierkörben und Deckeln.



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Induktion
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 577
Tiefe (mm)	: 609
Höhe (mm)	: 410
Nutzbarer Inhalt (L)	: 16
Eingangsleistung (W)	: 7000
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 577x609x(H)410

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215029
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 25.7
Nettogewicht (kg)	: 23.23
Verkaufseinheiten pro Palette	: 6
Verpackungsmaterial Kunststoff: (g)	33

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