

Freidora profunda XL con grifo de drenaje HENDI GOLIATH

209431

La freidora con la mayor potencia del mercado en su gama de capacidad: HENDI GOLIATH cuenta con una potencia de 10.200 W. Prepara hasta 1 kg de patatas fritas en unos 3 minutos, gracias a la resistencia extremadamente eficiente y extrapotente. Calentamiento muy rápido del aceite: unos 5 minutos (dependiendo de las condiciones ambientales). La carcasa, el depósito y la tapa están hechos de acero inoxidable resistente a altas temperaturas. Depósito espacioso de 10 l con fondo perfilado en forma de V, una zona "fría" aún más eficiente que mejora el rendimiento de la freidora. El conjunto incluye una cesta para freír muy resistente con dimensiones: 290 x 200 x (alto) 142 mm, hecha de alambre niquelado. La cesta está equipada con un mango largo que no se calienta de 162 mm. Soporte para la colocación segura de la cesta para freír en la cámara. Termostato de alta calidad del fabricante alemán EGO, con una luz de control que indica el funcionamiento de la resistencia. Unidad de control extraíble y resistencia, con protección integrada que apaga el aparato cuando se levanta la unidad. Ajuste de temperatura en un rango: de 50 °C a 190 °C. Indicadores de nivel de aceite mín. y máx. grabados en relieve en la cámara. Tapón de drenaje para vaciar fácilmente el contenedor de aceite. Protección contra el sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reinicial. NOTA: Requiere instalación por parte de un electricista: el dispositivo se suministra sin enchufe.



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



HENDI

Tools for Chefs

Especificaciones

Superficie de uso	: Interiores, Cocina
Voltaje	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 50°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 190°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Grado de protección IP	: IPX3
Longitud del cable (mm)	: 1400
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento, Microinterruptor
Zona fría	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 300
Ancho (mm)	: 585
Altura (mm)	: 392
Peso del producto (kg)	: 11.5
Volumen máximo (L)	: 10
Volumen útil (L)	: 10
Potencia (entrada) (W)	: 10200
Panel de control	: Analógico
Programable	: No
Grifo de drenaje	: Sí
Número de recipientes de aceite	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392
Materiales principales	: Metales
Materials	: Acero inoxidable 18/0

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369209431
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 13.78
Peso neto (kg)	: 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