

Freidora XL con grifo de drenaje HENDI GOLIATH code:

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 reinicializable.

NOTA: Requiere instalación por parte de un electricista: el dispositivo se suministra sin enchufe.

- + La freidora más potente del mercado: 10 200 W
- + Su gran capacidad de 10 l te permite freír hasta 1 kg de patatas fritas a la vez
- + Muy eficiente: prepara hasta 1 kg de patatas fritas en unos 3 minutos
- + Drenaje de aceite seguro y sin esfuerzo gracias al cómodo grifo
- + Precalentamiento rápido, alcanza la temperatura de funcionamiento en aprox. 5 minutos





HENDI

Tools for Chefs

209431

10

400

10200

300x585x(H)392