

# Friteuse Profi Line - 2 x 8 L

207307

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0. Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil. La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide. Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair. Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset. Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive. Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



# Caractéristiques

Domaine d'utilisation : Cuisine
Voltage : 230
Unité de température : Celsius

Elément de chauffe : Elément chauffant

Nécessite un électricien : Non Matières : Inox 18/0

Emballé par : 1 Type d'emballage : Boîte : 605 Largeur (mm) Profondeur (mm) : 460 Hauteur (mm) : 369 Volume utilisable (L) : 16 Puissance (fournie) (W) : 7000 Programmable : Non

Measurements : 605x460x(H)369

: Non

# Spécifications de transport

EAN : 8711369207307 Intrastat code : 84198180 Gross weight (kg) : 18.67 Poids net (kg) : 15.81

Sales units per pallet : 8
Plastic packaging (gram) : 24

### 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.

Robinet de vidange

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 Brașov, 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