

Friteuse XL avec robinet de vidange HENDI GOLIATH

209431

La friteuse la plus puissante du marché dans sa gamme de capacité - HENDI GOLIATH a une puissance de 10200 W. Prépare jusqu'à 1 kg de frites en 3 minutes environ grâce à l'élément chauffant extrêmement performant et très puissant. Chauffe très rapide de l'huile : environ 5 minutes (en fonction des conditions ambiantes). Le boîtier, la cuve et le couvercle sont en acier inoxydable résistant aux températures élevées. Une grande cuve de 10 litres avec un fond profilé en forme de V - une zone « froide » encore plus efficace qui améliore les performances de la friteuse. L'ensemble comprend un panier à frites très robuste avec des dimensions : 290 x 200 x (H)142 mm, en fil nickelé. Le panier est équipé d'un long manche anti-chaaleur de 162 mm. Support permettant de placer en toute sécurité le panier à friture dans la cuve. Thermostat de haute qualité du fabricant allemand EGO, avec un voyant de contrôle indiquant le fonctionnement de l'élément chauffant. Panneau de commande et élément chauffant amovibles, avec protection intégrée qui éteint l'appareil lorsque le dispositif est enlevé. Température réglable de 50°C à 190°C. Indicateurs de niveau d'huile min. et max. en relief dans la cuve. Robinet de vidange pour faciliter la vidange de la cuve à huile. Protection contre la surchauffe grâce à un fusible thermique avec reset. REMARQUE : L'installation par un électricien est nécessaire - l'appareil est fourni sans fiche.



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

Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 50°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 190°C
Unité de température	: Celsius
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX3
Longueur câble (mm)	: 1400
Protections	: Protection surchauffe, Micro interrupteur
Zone froide	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Matières	: Inox 18/0
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 300
Profondeur (mm)	: 585
Hauteur (mm)	: 392
Poids article (kg)	: 11.5
Volume maximale (L)	: 10
Volume utilisable (L)	: 10
Puissance (fournie) (W)	: 10200
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Robinet de vidange	: Oui
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392

Spécifications de transport

EAN	: 8711369209431
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 13.78
Poids net (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