

Friteuse Profi Line met aftapkraan digitaal - 2 x 8 l

207376

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal. Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen. Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie. Overzichtelijk digitaal bedieningspaneel met temperatuur- en timerfunctie. Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting. Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik. Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

Overzichtelijk digitaal bedieningspaneel met temperatuur- en timerfunctie.



Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuureenheid	: Celsius
Verwarmingselement	: Hitte-element
Elektricien verweist	: Nee
Materialen	: 18/0 Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 605
Breedte (mm)	: 515
Hoogte (mm)	: 350
Bruikbare inhoud (L)	: 16
Vermogen (opgenomen) (W)	: 7000
Programeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Nee
Measurements	: 605x515x(H)350

Transportspecificaties

EAN	: 8711369207376
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 21.1
Nettogewicht (kg)	: 16.69
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 47

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
 Ehrling 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