

Friteuse Profi Line met aftapkraan - 2 x 8 l

209301

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. Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur. 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).



Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuureenheid	: Celsius
Verwarmingselement	: Hitte-element
Elektricien vereist	: Nee
Materialen	: 18/0 Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 610
Breedte (mm)	: 515
Hoogte (mm)	: 369
Bruikbare inhoud (L)	: 16
Vermogen (opgenomen) (W)	: 7000
Bediening	: Analooog
Programeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Ja
Measurements	: 610x515x(H)369

Transportspecificaties

EAN	: 8711369209301
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 19.537
Nettogewicht (kg)	: 16.48
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.
 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