

Friteuse XL met aftapkraan HENDI GOLIATH

209431

Friteuse met het hoogste vermogen op de markt in zijn capaciteitsbereik – HENDI GOLIATH heeft een vermogen van 10.200 W. Bereidt tot 1 kg friet in ongeveer 3 minuten - dankzij het extreem efficiënte, extra sterke verwarmingselement. Zeer snelle opwarming van olie: ongeveer 5 minuten (afhankelijk van de omgevingsomstandigheden). De behuizing, tank en deksel zijn gemaakt van roestvast staal dat bestand is tegen hoge temperaturen. Ruime tank van 10 liter met een V-vorm bodem – nog efficiëntere "koude" zone die de prestaties van de friteuse verbetert. De set bevat een zeer stevige frituurmand met afmetingen: 290x200x(H)142 mm, gemaakt van vernikkeld staaldraad. De mand is uitgerust met een lange, koel blijvend, handvat – 162 mm. Steun voor het veilig plaatsen van de frituurmand in de tank. Hoogwaardige thermostaat van de Duitse fabrikant EGO, met een controlelampje dat de werking van het verwarmingselement aangeeft. Verwijderbare regeleenheid en verwarmingselement, met ingebouwde bescherming die het apparaat uitschakelt wanneer het apparaat wordt opgetild. Temperatuurbereik: 50°C tot 190°C. Min. en max. olieniveau-indicatoren in de tank. Kraan voor eenvoudig legen van het oliereservoir. Bescherming tegen oververhitting door middel van een resetbare thermische zekering. OPMERKING: Installatie door een elektricien is vereist – het apparaat wordt zonder stekker geleverd.



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

Specificaties

Gebruiksgebied	: Binnenshuis, Keukens
Voltage	: 400
Temperatuurbereik van (°C)	: 50°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 190°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Verwarmingselement	: Hitte-element
Ingress protection	: IPX3
Lengte netsnoer (mm)	: 1400
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting, Micro switch
Cold zone	: Ja
Elektricien vereist	: Ja
Materialen	: 18/0 Roestvast staal

Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 300
Breedte (mm)	: 585
Hoogte (mm)	: 392
Gewicht (kg)	: 11.5
Maximale inhoud (L)	: 10
Bruikbare inhoud (L)	: 10
Vermogen (opgenomen) (W)	: 10200
Bediening	: Analoo
Programeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Ja
Number of chambers	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392

Transportspecificaties

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