

Friteuse XL met aftapkraan HENDI GOLIATH code: 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 staal draad. 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.

- + De krachtigste friteuse op de markt – 10.200 W
- + Met de grote inhoud van 10 liter kunt u tot 1 kg friet in één keer frituren
- + Zeer efficiënt – kan tot 1 kg friet bereiden in ongeveer 3 minuten
- + Veilig en moeiteloos olie aftappen dankzij de handige kraan
- + Snelle voorverwarming, bereikt bedrijfstemperatuur in ongeveer 5 minuten



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
209431	10	400	10200	300x585x(H)392