

Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI GOLIATH

209431

Fritadeira com a potência mais elevada do mercado na sua gama de capacidade – a HENDI GOLIATH tem uma potência de 10 200W. Prepara até 1kg de batatas fritas em cerca de 3 minutos – graças ao elemento de aquecimento extremamente eficiente e extra forte. Aquecimento muito rápido do óleo: cerca de 5 minutos (dependendo das condições do ambiente em que se insere). A caixa, o depósito e a tampa são feitos de aço inoxidável resistente a altas temperaturas. Tanque com 10L com fundo perfilado em forma de V – zona "fria" ainda mais eficiente de modo a melhorar o desempenho da fritadeira. O conjunto inclui um cesto de fritura muito resistente com as dimensões: 290 x 200 x (A)142 mm, feito em arame niquelado. O cesto está equipado com uma pega longa que não aquece – 162 mm. Suporte para colocação segura do cesto de fritura na fritadeira. Termóstato de alta qualidade do fabricante alemão EGO, com uma luz de controlo que indica o funcionamento do elemento de aquecimento. Unidade de comando removível e elemento de aquecimento, com proteção integrada que desliga o aparelho quando a unidade é elevada. Intervalo de temperatura: entre 50°C e 190°C. Indicadores de nível de óleo mín. e máx. gravados na câmara Torneira de drenagem para esvaziar facilmente o recipiente com óleo. Proteção contra sobreaquecimento através de um fusível térmico reiniciável. **ATENÇÃO:** É necessária a instalação por um eletricista – o dispositivo é fornecido sem ficha.

**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

Especificações

Área de utilização	: Interior, Cozinha
Voltagem	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Intervalo de temperatura desde (°C)	: 50°C
Intervalo de temperatura até (°C)	: 190°C
Temperatura da unidade	: Celsius
Elemento de aquecimento	: Elemento de aquecimento
Grau de proteção IP	: IPX3
Comprimento do cabo (mm)	: 1400
Proteções	: Proteção contra sobreaquecimento, Micro interruptor
Zona fria	: Sim
Eletricista necessário	: Sim
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 300
Largura (mm)	: 585
Altura (mm)	: 392
Peso do artigo (kg)	: 11.5
Volume máximo (L)	: 10
Volume utilizável (L)	: 10
Potência (entrada) (W)	: 10200
Painel de controlo	: Analógico
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Sim
Número de recipientes de óleo	: 1
Measurements	: 300x585x(H)392
Materiais principais	: Metais
Materials	: Aço inoxidável 18/0

Especificações de transporte

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