

Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI

GOLIATH code: 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 eletricitista – o dispositivo é fornecido sem ficha.

-  A fritadeira mais potente do mercado – 10 200W
-  A grande capacidade de 10 litros permite fritar até 1kg de batatas fritas de uma só vez
-  Muito eficiente – prepara até 1kg de batatas fritas em cerca de 3 minutos
-  Drenagem de óleo segura e sem esforço graças à prática torneira
-  Pré-aquecimento rápido: atinge a temperatura de funcionamento em aproximadamente 5 minutos





HENDI

Tools for Chefs

209431

10

400

10200

300x585x(H)392