

## Fritadeira de indução com torneira de drenagem – 8 L

215012

Controlo de temperatura preciso - a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida. Temporizador decrescente. Transferência de calor eficiente. Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil. Proteção contra sobreaquecimento. Indica a temperatura definida do óleo. Fornecido com cesto de fritura e tampa.



### Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatura da unidade	: Celsius
Elemento de aquecimento	: Indução
Eletricista necessário	: Não
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 288
Largura (mm)	: 619
Altura (mm)	: 408
Volume utilizável (L)	: 8
Potência (entrada) (W)	: 3500
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Sim
Measurements	: 288x619x(H)408
Materiais principais	: Metais
Materials	: Aço inoxidável
Cor	: Cinzento-claro

### Especificações de transporte

EAN	: 8711369215012
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.37
Peso líquido (kg)	: 12.7
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 932

#### 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