

Fritadeira de indução com torneira de drenagem – 2 x 8 L

215029

Com um controlo de temperatura preciso, a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida. Com dois temporizadores decrescentes. Transferência de calor eficiente. Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil. Proteção contra sobreaquecimento. Indica a temperatura definida do óleo. Fornecida com dois cestos de fritura e tampas.



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)	: 577
Largura (mm)	: 609
Altura (mm)	: 410
Volume utilizável (L)	: 16
Potência (entrada) (W)	: 7000
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Não
Measurements	: 577x609x(H)410
Materiais principais	: Metais
Materials	: Aço inoxidável

Especificações de transporte

EAN	: 8711369215029
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 25.7
Peso líquido (kg)	: 23.23
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging (gram)	: 1133

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