

Induktionsfritteuse - mit Ablasshahn 2x8 l

215029

Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur. Mit 2 Countdown-Timern. Effiziente Wärmeübertragung. Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung. Überhitzungsschutz. Zeigt die eingestellte Öltemperatur an. Lieferung mit je 2 Frittierkörben und Deckeln.



Spezifikationen

Materialien	: Edelstahl
Heizelement	: Heizelement
Spannung (V)	: 230
Graduierungseinheit	: Liter
Temperatureinheit	: Celsius
Anwendungsbereich	: Innenbereich, Küche
Elektriker erforderlich	: Nein

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Länge (mm)	: 580
Breite (mm)	: 485
Höhe (mm)	: 406
Inhalt (L)	: 16
Eingangleistung (W)	: 7000
Ablasshahn	: Nein
Programmierbar	: Nein
Measurements	: 580x485x(H)406

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215029
Gross weight (kg)	: 25.7
Net weight (kg)	: 23.23
Intrastat code	: 84198180
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 Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania 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: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu