

Friteuse à induction avec robinet de vidange - 2 x 8 l

215029

Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée. Avec deux minuteurs compte à rebours. Une transmission de chaleur efficace. Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile. Protection surchauffe. Affichage de la température programmée de l'huile. Livré avec un panier à fritures et couvercle.



Caractéristiques

Matières	: Inox
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Voltage	: 230
Unité de graduation	: litre
Unité de température	: Celsius
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Non

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 580
Profondeur (mm)	: 485
Hauteur (mm)	: 406
Volume utilisable (L)	: 16
Puissance (fournie) (W)	: 7000
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 580x485x(H)406

Spécifications de transport

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