

Friteuse Profi Line - mit Ablasshahn 2x8 l

209301

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt. Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen. Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls. Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts. Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung. Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch. Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



Spezifikationen

Materialien	: 18/0 Edelstahl
Heizelement	: Heizelement
Spannung (V)	: 230
Graduierungseinheit	: Liter
Temperatureinheit	: Celsius
Anwendungsbereich	: Innenbereich, Küche
Elektriker erforderlich	: Nein

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Länge (mm)	: 605
Breite (mm)	: 515
Höhe (mm)	: 350
Inhalt (L)	: 16
Eingangleistung (W)	: 3500
Bedienfeld	: Analog
Ablasshahn	: Ja
Programmierbar	: Nein
Measurements	: 605x515x(H)350

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369209301
Gross weight (kg)	: 19.308
Net weight (kg)	: 16.27
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 8

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