

Fritteuse Profi Line, 2x8 l

207307

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt. Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird. 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 Thermosicherung. 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

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Heizelement
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 605
Tiefe (mm)	: 460
Höhe (mm)	: 369
Nutzbare Inhalt (L)	: 16
Eingangsleistung (W)	: 7000
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 605x460x(H)369
Hauptmaterialien	: Metall
Materials	: 18/0 Edelstahl

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369207307
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 18.67
Nettogewicht (kg)	: 15.81
Verkaufseinheiten pro Palette	: 8
Verpackungsmaterial Kunststoff:	: g

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
 Ehrling 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 Metsovu 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