

Friteuse Profi Line digital - mit Ablasshahn - 8 l

207369

Aus Edelstahl. Element mit Abschaltfunktion bei Entfernung. Der V-förmige Öltank schafft eine kalte Zone für länger haltbares Öl. Klares digitales Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion. Schutz vor Überhitzung durch einen rückstellbaren Thermoschutz. Alle Fritteusen werden mit Frittierkörben und Deckeln geliefert.

Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung [V]	: 230
Rated Frequency [Hz]	: 50 Hz
Temperatur [Einheit]	: Celsius
Heizelement	: Heizelement
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge [mm]	: 305
Tiefe [mm]	: 515
Höhe [mm]	: 345
Nutzbarer Inhalt [L]	: 8
Eingangsleistung [W]	: 3500
Bedienfeld	: Digital
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 305x515x(H)345
Hauptmaterialien	: Metall
Materials	: 18/0 Edelstahl

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369207369
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht [kg]	: 12.43
Nettogewicht [kg]	: 9.05
Verkaufseinheiten pro Palette	: 16
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(55)

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