

Induktionsfritteuse mit Ablasshahn - 8 l

215012

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



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Induktion
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 288
Tiefe (mm)	: 619
Höhe (mm)	: 408
Nutzbarer Inhalt (L)	: 8
Eingangleistung (W)	: 3500
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Ja
Abmessungen	: 288x619x(H)408
Farbe	: Hellgrau

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215012
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 14.37
Nettogewicht (kg)	: 12.7
Verkaufseinheiten pro Palette	: 12
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)B2

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