

# Induktionsfritteuse - mit Ablasshahn 2x8 l

215029

Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur. Mit 2 Countdown-Timern. Effiziente Wärmeübertragung. Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung. Überhitzungsschutz. Zeigt die eingestellte Öltemperatur an. Lieferung mit je 2 Frittierkörben und Deckeln.



## Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Heizelement	: Induktion
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 577
Tiefe (mm)	: 609
Höhe (mm)	: 410
Nutzbarer Inhalt (L)	: 16
Eingangsleistung (W)	: 7000
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 577x609x(H)410
Hauptmaterialien	: Metall
Materials	: Edelstahl

## Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215029
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 25.7
Nettogewicht (kg)	: 23.23
Verkaufseinheiten pro Palette	: 6
Verpackungsmaterial Kunststoff: (g)	33

### 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