



## **Filtr do frytury – 50 szt., 50 szt., 254x254mm HENDI 632802**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 632802

### Cechy produktu

---

Długość (mm): 254

---

Szerokość (mm): 254

---

Waga netto (kg): 0.3

---

Filtr do frytury – 50 szt. firmy HENDI posiadają deklarację wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością i cechują się wysoką odpornością termiczną do 200°C. Filtry służą wydłużeniu żywotności oleju i zapewnienia bezpieczeństwa w środowisku kuchennym poprzez filtrowanie wszystkich zanieczyszczeń z tłuszczu, co znacznie zmniejsza ryzyko jego zapłonu.

Niezbędne w profesjonalnej gastronomii – dzięki filtrowaniu skutecznie wydłuża się żywotność frytury.

Wykonane z syntetycznego jedwabiu.

Niezwykle wytrzymałe, mają odporność termiczną nawet do 200°C.

Sprawnie przechwytyją zanieczyszczenia, m.in. cząstki żywności prowadzące do zapalenia tłuszczu.

W efekcie optymalizują użytkowanie samego urządzenia wykorzystywanego do smażenia w głębokim tłuszczu.

Posiadają deklarację wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.