

Frytownica 8 L, HENDI, Kitchen Line, 8L, 230V/3500W, 265x430x350mm HENDI 205822

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 205822

Cechy produktu

Długość (mm): 265
Szerokość (mm): 430
Wysokość (mm): 350
Waga netto (kg): 5.716
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 8
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 190
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Stopniowanie: 20
Jednostka stopniowania: °C
Linia produktów: Kitchen Line

Frytownica 8L Kitchen Line, 230V/3500W, 265x430x350mm, stal nierdzewna, zimna strefa Hendi 205822

Profesjonalna frytownica gastronomiczna o mocy 3500W, zaprojektowana do intensywnej pracy w restauracjach, barach i punktach fast food. Szybkie nagrzewanie, stabilna temperatura i system zimnej strefy gwarantują wydajność oraz oszczędność oleju.

Dlaczego warto wybrać ten model?

⚡ Moc 3500W
Szybkie osiąganie temperatury i stabilna praca nawet przy dużym obciążeniu.

🌡️ Zakres 50–190°C
Precyzyjna kontrola smażenia – frytki, ryby, przekąski, warzywa.

⁉ System zimnej strefy
Resztki opadają poniżej grzałki, olej zachowuje świeżość na dłużej.

⁉ Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Resetowalny Hi-limiter zwiększa bezpieczeństwo pracy.

⁉ Łatwe czyszczenie
Wyjmowany zbiornik oleju i demontowany panel sterowania.

⁉ Konstrukcja ze stali nierdzewnej 18/0
Trwałość, higiena i odporność na intensywną eksploatację.

Technologia i konstrukcja

Model 205822 wyposażono w wydajną grzałkę 3500W, która zapewnia dynamiczne nagrzewanie i minimalizuje spadki temperatury podczas wkładania produktów. System zimnej strefy oddziela osady poniżej poziomu elementu grzewczego, co ogranicza przypalanie i wydłuża żywotność tłuszczu.

Demontowany moduł sterujący posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa – po zdjęciu panelu urządzenie automatycznie się wyłącza. Obudowa oraz komora olejowa wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0, gwarantując trwałość i łatwość utrzymania czystości.

Zastosowanie w gastronomii

Idealna do restauracji, barów, food trucków i kuchni hotelowych. Sprawdzi się przy smażeniu frytek, nuggetsów, ryb, serów panierowanych oraz przekąsek typu finger food. Kompaktowe wymiary umożliwiają ustawienie na blacie roboczym nawet w ograniczonej przestrzeni.

Dane techniczne

Zasilanie	230V/50/60 Hz
Moc	3500W
Pojemność	8 l
Zakres temperatur	70-190°C
Wymiary	265 x 430 x 350 (H) mm
Waga netto	6 kg

Materiał	Stal nierdzewna 18/0
Stopień ochrony	IP65

Numer artykułu: 205822