

Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l, HENDI, Profi Line, 8L, jasnoszary, 230V/3500W, 305x515x354mm HENDI 209202

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209202

Cechy produktu

Długość (mm): 305
Szerokość (mm): 515
Wysokość (mm): 354
Waga netto (kg): 9.33
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 8
Inne kolory: jasnoszary
Element grzewczy : Grzałka
Minutnik: 10
Linia produktów: Profi Line

Frytownica Profi Line z kranem spustowym marki Hendi to nowoczesne rozwiązanie pozwalające na szybkie i wygodne przygotowanie smażonych przekąsek.
Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę