



## Frytownica z kranem spustowym 8l Profi Line jasnoszara 230V 3500W 305x515x354mm Hendi 209202

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209202

### Cechy produktu

Pojemność (l): 8

Szerokość (mm): 305

Głębokość (mm): 515

Wysokość (mm): 354

Moc: 3500

Napięcie (V): 230

## Profesjonalna frytownica do zadań specjalnych – wydajność i precyzja w jednym urządzeniu

W wymagającym świecie gastronomii, gdzie liczy się nie tylko smak potraw, ale także efektywność i precyzja pracy, wybór odpowiedniego sprzętu jest kluczowy. Poszukujesz urządzenia, które sprosta intensywnemu użytkowaniu i zapewni perfekcyjne rezultaty smażenia? Prezentujemy rozwiązanie, które podniesie standardy Twojej kuchni i usprawni procesy przygotowywania potraw.

### Niezawodność i wydajność na najwyższym poziomie

To urządzenie to nie tylko sprzęt – to inwestycja w jakość i efektywność. Wyposażone w solidną, jasnoszary obudowę o wymiarach 305x515x354 mm (szer. x gł. x wys.), idealnie wpisuje się w profesjonalne środowisko gastronomiczne. Pojemność 8 litrów pozwala na przygotowanie dużej ilości frytek, skrzydełek, lub innych smażonych specjalistów, znacząco skraca czas pracy i zwiększa wydajność.

Sercem tego urządzenia jest mocna, 3500-watowa grzałka, zapewniająca szybkie nagrzewanie i utrzymanie stałej temperatury. Dzięki temu proces smażenia przebiega sprawnie i efektywnie, a Ty możesz skupić się na innych zadaniach w kuchni. Precyzyjna regulacja temperatury pozwala na idealne dopasowanie parametrów do smażonych produktów, gwarantując perfekcyjny chrupki smak i złoty kolor.

### Ergonomia i komfort użytkowania

Frytownica została zaprojektowana z myślą o komforcie i bezpieczeństwie pracy. Kran spustowy to innowacyjne rozwiązanie, które ułatwia i przyspiesza opróżnianie zbiornika z gorącym tłuszczem. Minimalizuje to ryzyko poparzenia i znacznie upraszcza proces czyszczenia.

- **Napięcie:** 230 V – standardowe napięcie sieciowe, kompatybilne z większością instalacji.
- **Moc:** 3500 W – gwarantuje szybkie nagrzewanie i utrzymanie stałej temperatury.
- **Pojemność:** 8 l – idealna do przygotowania dużych ilości smażonych potraw.
- **Wymiar:** 305 x 515 x 354 mm (szer. x gł. x wys.) – kompaktowa konstrukcja idealna do profesjonalnych kuchni.

- 
- **Materiał:** wysokiej jakości stal nierdzewna, łatwa w czyszczeniu i odporna na uszkodzenia.
  - **Kran spustowy:** bezpieczne i szybkie opróżnianie zbiornika z tłuszczem.

## **Niezawodność i trwałość – gwarancja długiego użytkowania**

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, frytownica jest niezwykle trwała i odporna na uszkodzenia. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują długą żywotność urządzenia, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Regularne czyszczenie i konserwacja zapewnią niezawodną pracę przez wiele lat.

Podsumowując, ta frytownica to niezbędne narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni. Połączenie wysokiej wydajności, precyzji i łatwości użytkowania sprawia, że jest to idealne rozwiązanie dla wymagających kucharzy, którzy cenią sobie czas i jakość.