



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209202

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 305

Szerokość (mm): 515

Wysokość (mm): 354

Kolor: jasnoszary

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 8

Waga netto (kg): 8.87

Moc wejściowa (W): 3500

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna 18/0

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 sterowania z pokrętką 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