



Frytownica z kranem spustowym 2x8l Profi Line 16L 230V 7000W 610x515x369mm Hendi 209301

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209301

Cechy produktu

Pojemność (l): 2 x 8

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 515

Wysokość (mm): 369

Moc (W): 7000

Napięcie (V): 230

Profesjonalne rozwiązanie dla wymagających kuchni

Szukasz sprzętu, który sprosta wyzwaniom intensywnej pracy w gastronomii i zapewni perfekcyjne smażenie w dużych ilościach? Prezentujemy urządzenie, które zrewolucjonizuje Twoją kuchnię, gwarantując niezawodność i efektywność na najwyższym poziomie. Mówimy o sprzęcie zaprojektowanym z myślą o maksymalnej wydajności i łatwości obsługi, idealnym zarówno dla restauracji, barów szybkiej obsługi, jak i cateringu. Konstrukcja, materiały i parametry techniczne zostały starannie dobrane, aby zapewnić długotrwałą eksploatację oraz wysoką jakość smażenia.

Niezawodność i wydajność na najwyższym poziomie

Dzięki mocy 7000-wat frytownica błyskawicznie nagrzewa olej do żądanej temperatury, minimalizując czas oczekiwania i maksymalizując przepustowość. Dwa niezależne zbiorniki o pojemności 8 litrów każdy (łącznie 16 litrów) pozwalają na przygotowanie dużych ilości frytek, nuggetów czy innych smażonych przekąsek jednocześnie, co jest nieocenione w godzinach szczytu. Zastosowany system grzewczy charakteryzuje się równomiernym rozprawdaniem ciepła, co gwarantuje idealnie wysmażone produkty o chrupiącej skórce i soczystym wnętrzu. Oszczędność czasu i energii to mocne korzyści, które docenisz w codziennej pracy.

Ergonomia i łatwość czyszczenia - klucz do efektywnej pracy

Frytownica została zaprojektowana z myślą o komforcie użytkownika. Intuicyjna obsługa oraz ergonomiczny kształt zapewniają wygodę pracy nawet podczas długich zmian. Atutem jest praktyczny kran spustowy, który umożliwia szybkie i bezproblemowe opróżnianie zbiorników z użytego oleju, znacznie ułatwiając i przyspieszając proces czyszczenia. Wytrzymała, łatwa w utrzymaniu czystości konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia higienę i trwałość na lata. Dzięki solidnemu wykonaniu urządzenie jest odporne na intensywną eksploatację, co przekłada się na długoterminową oszczędność.

Dane techniczne: przegląd najważniejszych parametrów

- **Napięcie (V):** 230
- **Moc (W):** 7000
- **Pojemność (l):** 2 x 8
- **Wymiary (mm):** 610 x 515 x 369 (Szerokość x Głębokość x Wysokość)

Podsumowanie: inwestycja w jakość i efektywność

Wybierając tę frytownicę, inwestujesz w niezawodny sprzęt, który podniesie standardy Twojej kuchni i zapewni zadowolenie klientów. Jej wysoka wydajność, łatwość obsługi i proste czyszczenie to cechy, które docenisz w codziennej pracy. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, minimalizując koszty eksploatacji. To profesjonalne rozwiązanie, które zoptymalizuje proces smażenia i przyczyni się do sukcesu Twojego gastronomicznego przedsięwzięcia.