



**Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l,
Profi Line, 16L, 230V/7000W, 610x515x369mm
HENDI 209301**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209301

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 610

Szerokość (mm): 515

Wysokość (mm): 369

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 16

Waga netto (kg): 16.86

Moc wejściowa (W): 7000

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna 18/0

Panel sterowania: Analogowy

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