

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209301

Cechy produktu

Długość (mm): 610
Szerokość (mm): 515
Wysokość (mm): 369
Waga netto (kg): 17.1
Moc wejściowa (W): 7000
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 16
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
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