



Frytownica MASTERPRO z kranem spustowym - 2x8L Hendi 209301

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209301

Cechy produktu

Pojemność (l): 2 x 8

Szerokość (mm): 605

Głębokość (mm): 515

Wysokość (mm): 345

Moc: 2x3500

Napięcie (V): 230

Profesjonalna Frytownica do Gastronomii - Wydajność i Precyzja

Szukasz niezawodnego i wydajnego sprzętu do smażenia w Twojej restauracji, barze lub kuchni? Frytownica MASTERPRO z kranem spustowym - 2x8L Hendi 209301 to idealny wybór dla profesjonalistów, którzy cenią sobie wysoką jakość i precyzyjne sterowanie. Ten model frytownicy został zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy, oferując nie tylko dużą pojemność, ale również zaawansowane funkcje, które ułatwią Ci przygotowanie pysznych i chrupiących smażonych potraw.

Nieźródnana Wydajność

Frytownica MASTERPRO wyróżnia się imponującą pojemnością dwóch niezależnych koszy o pojemności 8 litrów każdy. Takie rozwiązanie pozwala na przygotowanie dużych ilości smażonych produktów jednocześnie, co jest szczególnie ważne w przypadku gastronomicznych punktów o dużym natężeniu ruchu.

Precyzyjne Sterowanie

Frytownica MASTERPRO wyposażona jest w niezależne termostaty dla każdego kosza, umożliwiając precyzyjne ustawienie temperatury smażenia w zakresie od 100°C do 190°C. To pozwala na idealne dopasowanie temperatury do smażonych produktów, gwarantując optymalne rezultaty.

Bezpieczeństwo i Higiena

Frytownica MASTERPRO z kranem spustowym jest wyposażona w praktyczny kran spustowy, który umożliwia szybkie i łatwe opróżnianie z oleju po skończonym smażeniu. Dodatkowo, frytownica posiada wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem, które gwarantuje bezpieczne i niezawodne użytkowanie.

Łatwe Czyszczenie i Utrzymanie

Frytownica MASTERPRO została zaprojektowana z myślą o łatwym czyszczeniu. Kosze frytownicy, wykonane ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarce, co znacznie ułatwia ich pielęgnację. Gładkie powierzchnie zapobiegają osadzaniu się brudu, co wpływa na higienę i estetykę.

Podsumowanie

Frytownica MASTERPRO z kranem spustowym - 2x8L Hendi 209301 to profesjonalne urządzenie do smażenia, które wyróżnia się wysoką wydajnością, precyzyjnym sterowaniem, bezpieczeństwem i łatwością użytkowania. Jest idealnym rozwiązaniem dla restauracji, barów i innych punktów gastronomicznych, które potrzebują niezawodnego i wydajnego sprzętu do smażenia.

Specyfikacja techniczna:

- Napięcie (V): 230
- Szerokość (mm): 605
- Wysokość (mm): 345
- Głębokość (mm): 515
- Moc: 2x3500
- Pojemność (l): 2 x 8