



Frytownica MASTERCOOK - 2x8 l HENDI 207307

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 207307

Cechy produktu

Pojemność (l): 2x8

Szerokość (mm): 455

Głębokość (mm): 605

Wysokość (mm): 345

Moc: 2x3500

Napięcie (V): 230

``html

Profesjonalna Frytownica Dwukomorowa do Intensywnej Eksploatacji

Poszukujesz niezawodnego sprzętu do smażenia na dużą skalę, gwarantującego wysoką wydajność i precyzyjną kontrolę temperatury? Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym potrzebom profesjonalnej kuchni. Konstrukcja urządzenia została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji, oferując solidność i trwałość niezbędną w gastronomii.

Parametry Techniczne i Funkcjonalność

Urządzenie charakteryzuje się imponującą pojemnością dwóch niezależnych komór, każda o pojemności 8 litrów. To pozwala na jednoczesne smażenie dużych partii produktów, znacząco skracając czas przygotowania i optymalizując procesy w kuchni. Moc znamionowa 2x3500W zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie stałej temperatury, gwarantując równomierne i perfekcyjne wysmażenie potraw. Precyzyjna regulacja temperatury pozwala na dostosowanie parametrów do smażonych produktów, co jest kluczowe dla uzyskania optymalnych rezultatów.

- **Napięcie:** 230V - standardowe napięcie sieciowe, gwarantujące łatwe podłączenie.
- **Wymiary (szer. x wys. x głęb.):** 455 x 345 x 605 mm - kompaktowe wymiary, idealne do pracy w ograniczonych przestrzeniach.
- **Pojemność:** 2 x 8 l - duża pojemność pozwala na smażenie dużych ilości produktów w krótkim czasie.
- **Moc:** 2 x 3500 W - wysoka moc gwarantuje szybkie nagrzewanie i stabilną temperaturę.

Solidna Konstrukcja i Łatwość Utrzymania Czystości

Frytownica została wykonana z wysokiej jakości materiałów, odpornych na uszkodzenia mechaniczne i korozję. Solidna konstrukcja zapewnia trwałość i długoletnią eksploatację nawet w intensywnych warunkach pracy. Konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości i higieny, co jest niezwykle ważne w gastronomii. Głęboko przemyślana ergonomia urządzenia ułatwia obsługę i czyszczenie, minimalizując nakład pracy.

Zastosowanie w Profesjonalnej Gastronomii

Model ten jest idealny dla restauracji, barów szybkiej obsługi, stołówek, a także zakładów cateringowych. Swoją wydajnością i niezawodnością idealnie wspiera efektywny i bezproblemowy proces przygotowywania potraw smażonych. Duża pojemność pozwala na obsługę dużej liczby klientów w krótkim czasie, co jest niezwykle istotne w gastronomii, gdzie czas odgrywa kluczową rolę. Dzięki solidnej budowie i dużej mocy, frytownica ta będzie niezawodnym towarzyszem w Twojej kuchni przez wiele lat.

Podsumowanie - Dlaczego warto wybrać ten model?

Podsumowując, frytownica dwukomorowa MASTERCOOK Hendi 207307 to profesjonalny sprzęt o wysokich parametrach technicznych i znakomitej funkcjonalności. Jej solidna konstrukcja, duża pojemność i wysoka moc gwarantują wydajną pracę i niezawodność. Jest to idealne rozwiązanie dla wszystkich, którzy cenią sobie jakość, wydajność i trwałość sprzętu gastronomicznego. Zdecydowanie polecamy ten model dla profesjonalnych kuchni, które poszukują niezawodnego i wydajnego sprzętu do smażenia.

...