



ELEKTRYCZNY SMAŻALNIK DO PĄCZKÓW Hendi 205914

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 205914

Cechy produktu

Pojemność (l): 12

Długość (mm): 860

Szerokość (mm): 630

Wysokość (mm): 360

Moc: 3500

Napięcie (V): 230

Urządzenie do smażenia pączków, faworków, nuggetsów i innych potraw w głębokim tłuszczu nadaje się do wszechstronnego użytku w branży gastronomicznej – sprawdzi się zarówno w małej gastronomii, jak i restauracjach, cukierniach czy smażalniach. Wysoka jakość wykonania zapewnia długoletnie użytkowanie smażalnika.

Jest niezwykle wygodne i proste w obsłudze, a mimo niewielkiego rozmiaru znacznie skraca czas przygotowywania produktów. Pojemny zbiornik na olej (12 l) zapewnia szybkie usmażenie znacznej liczby pączków.

Cechy produktu

- estetycznie wykonane urządzenie ze stali nierdzewnej; nie wchodzi w reakcje z żywnością, jest odporne na korozję i mechaniczne uszkodzenia,
- pojemna komora smażenia o wymiarach 400×400x(H)160 mm i pojemności 12 l z zaznaczeniem minimalnego i maksymalnego poziomu oleju,
- komora spawana, z odpływem oleju w dnie,
- demontowany element sterujący z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie,
- łatwe do utrzymania w czystości,
- regulacja temperatury od +50°C do +190°C,
- zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania,
- lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia

W komplecie

- dwa płaskie, stalowe ruszty do smażenia potraw wraz z dopinanym uchwytem z nienagrzewającą się rękojeścią (wym.: 354×383x(H)102 mm)
- stalowa osłona grzałki służąca jednocześnie jako podstawa do rusztu na smażone potrawy (wymiary: 390×365x(H)40 mm)
- dwufunkcyjna pokrywa komory smażenia służąca także jako półka ociekowa na ruszt z usmażoną potrawą (wym.: 423×446x(H)40 mm)