

Frytownica XL z kranem spustowym, HENDI, Profi Line, 10L, 400V/6600W, 300x585x377mm HENDI 209424

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209424

Cechy produktu

Długość (mm): 300
Szerokość (mm): 585
Wysokość (mm): 377
Waga netto (kg): 12.09
Moc wejściowa (W): 6600
Napięcie (V): 400
Długość przewodu (mm): 1500
Objętość użytkowa (l): 10
Temperatura max. (°C): 190
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Linia produktów: Profi Line

Frytownica XL z kranem spustowym HENDI nadaje się do przygotowywania różnorodnych przekąsek – od chrupiących frytek i warzyw po sajgonki. Idealna do barów szybkiej obsługi i punktów gastronomicznych. Urządzenie z obszerną komorą o pojemności 10 l i kranem spustowym pozwala na ekspresowe przyrządzenie dużej ilości smażonych dań i 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
Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
Instalacja wymaga udziału elektryka.