



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209424

### Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 300

Szerokość (mm): 585

Wysokość (mm): 377

Temperatura max. (°C): 190

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 10

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 12.09

Moc wejściowa (W): 6600

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna 18/0

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 sterowany z pokrętką 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.