



## **Frytownica XL z kranem spustowym GOLIATH, 10L, 400V/10200W, 300x585x392mm HENDI 209431**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209431

### Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 300

Szerokość (mm): 585

Wysokość (mm): 392

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 190

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 10

Długość przewodu (mm): 1400

Maksymalna objętość (l): 10

Waga netto (kg): 11.29

Moc wejściowa (W): 10200

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna 18/0

Panel sterowania: Analogowy

Frytownica XL z kranem spustowym HENDI GOLIATH wyróżnia się spośród urządzeń tego typu niezrównaną wydajnością. Z mocą 10 200 W, pojemnością 10 l oraz pancerną grzałką ta frytownica sprawnie przygotowuje do 1 kg frytek w niespełna 3 minuty, co czyni ją na rynku sprzętu gastronomicznego niekwestionowanym liderem mocy w swoim zakresie pojemności.

Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na litr pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W.

Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernej grzałce.

Błyskawiczne rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu).

Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.

Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna” strefa zwiększająca wydajność frytury.

W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek (290x200x(H)142 mm), wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w długi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm.

Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze.

Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki.

Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza.

---

Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C.

W komorze nad grzałką znajdują się wytłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury.

Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania.

**UWAGA:** Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.