Frytownica XL z kranem spustowym 10L, 400V/10200W, 300x585x(H)392mm GOLIATH HENDI 209431

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209431

Cechy produktu
Pojemność (l): 10
Długość (mm): 300
Szerokość (mm): 585
Wysokość (mm): 392
Waga (kg): 11.5
Moc (W): 10200
Napięcie (V): 400

Optymalna Wydajność dla Profesjonalnej Gastronomii

W świecie gastronomii, kluczowym elementem efektywnego smażenia jest **wydajność** urządzenia. Dzięki mocy wynoszącej **10 200 W** oraz pojemności **10 litrów**, to urządzenie do smażenia frytek zapewnia niezrównane rezultaty. Przygotowanie **1 kg frytek** w zaledwie **3 minuty** czyni je niekwestionowanym liderem w swojej klasie, idealnym do intensywnego użytku w profesjonalnych kuchniach.

Kluczowe Cechy Produktu

- **Błyskawiczne nagrzewanie:** Frytownica osiąga optymalną temperaturę w około **5 minut**, co zwiększa efektywność przygotowania potraw.
- **Stal nierdzewna:** Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane z **odpornej na wysokie temperatury** stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości.
- **Wydajny zbiornik:** Pojemny **10-litrowy zbiornik** z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V tworzy efektywną „zimną” strefę, co dodatkowo zwiększa wydajność frytury.
- **Solidny kosz do smażenia:** W zestawie znajduje się kosz o wymiarach **290×200×(H)142 mm**, wykonany z chromowanego drutu, z długim, nienagrzewającym się uchwytem o długości **162 mm**.
- **Bezpieczne użytkowanie:** Wspornik umożliwia stabilne umieszczenie kosza w komorze, co podnosi komfort pracy.
- **Termostat wysokiej jakości:** Niemiecki termostat EGO z lampką kontrolną sygnalizującą działanie grzałki.
- **Intuicyjny panel sterowania:** Prosty w obsłudze, demontowalny panel sterujący z zabezpieczeniem, które automatycznie wyłącza urządzenie po uniesieniu grzałki.
- **Regulacja temperatury:** Umożliwia ustawienie temperatury w zakresie od **50 °C do 190 °C**.
- **Praktyczne wskaźniki:** W komorze nad grzałką znajdują się wytłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury, co ułatwia kontrolowanie jej stanu.

- **Kran spustowy:** Umożliwia łatwe i wygodne opróżnienie komory ze zużytej frytury.
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem:** Urządzenie posiada termiczny bezpiecznik z opcją resetowania, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania.

Wymogi Instalacyjne

Uwaga: Produkt wymaga instalacji przez wykwalifikowanego elektryka i jest dostarczany bez wtyczki, co należy uwzględnić przy zakupie.

Podsumowanie

Inwestycja w to urządzenie to gwarancja wysokiej wydajności i niezawodności w każdej profesjonalnej kuchni. Dzięki zastosowaniu najnowszych technologii, frytownica ta staje się niezbędnym elementem wyposażenia gastronomicznego, które zapewni perfekcyjne rezultaty smażenia.