

## Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 10L - 400V

209424

Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0. Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil. La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide. Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair. Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset. Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive. Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).

Friteuse 400V très puissante, permet à l'élément chauffant d'utiliser jusqu'à 6600W de puissance. Réduit le temps de récupération de la température après avoir mis des aliments congelés, ce qui permet d'obtenir un résultat plus croustillant. N'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

**Hendi B.V.**

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

**PKS Hendi South East Europe SA**

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

**Hendi Italia S.R.L.**

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu



# HENDI

Tools for Chefs

## Caractéristiques

Matières	: Inox 18/0
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Voltage	: 400
Longueur câble (mm)	: 1500
Plage de température jusqu'à (°C)	: 190°C
Unité de température	: Celsius
Domaine d'utilisation	: Intérieur
Protections	: Protection surchauffe
Nécessite un électricien	: Oui

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 302
Profondeur (mm)	: 687
Hauteur (mm)	: 375
Poids article (kg)	: 11.95
Volume utilisable (L)	: 10
Puissance (fournie) (W)	: 6600
Panneau de commandes	: Analogique
Robinet de vidange	: Oui
Programmable	: Non
Measurements	: 302x687x(H)375

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369209424
Gross weight (kg)	: 15.23
Poids net (kg)	: 12.09
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 9
Plastic packaging (gram)	: 10

### Hendi B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

### Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

### Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

### Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

### PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

### Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu