

Friteuse Profi Line - 2 x 8 L

207307

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).



Caractéristiques

Matières	: Inox 18/0
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Voltage	: 230
Unité de graduation	: litre
Unité de température	: Celsius
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Non

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 605
Profondeur (mm)	: 460
Hauteur (mm)	: 350
Volume utilisable (L)	: 16
Puissance (fournie) (W)	: 7000
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 605x460x(H)350

Spécifications de transport

EAN	: 8711369207307
Gross weight (kg)	: 18.67
Poids net (kg)	: 15.81
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 24

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