



HENDI

Tools for Chefs

Fritteuse Profi Line, 8 l code: 207208

Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.

Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.

Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.

Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.

Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.

Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.

Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Analog
Ablasshahn	Nein
Eingangsleistung (W)	3500
Länge (mm)	305
Tiefe (mm)	460
Höhe (mm)	369
Abmessungen	305x460x(H)369
Hauptmaterialien	Metall

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369207208
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	16

Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Artikel ist programmierbar	Nein
Max. Inhalt (L)	8
Nutzbarer Inhalt (L)	8

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	1
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	11.13