

Описание товара Фритюрница HENDI Kitchen

Line 205846



Описание

Фритюрница **HENDI Kitchen Line 205846** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена индикатором рабочего состояния и термостатом, предохраняющим от перегрева. Корпус и емкость для масла выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят корзина и крышка.

Особенности:

- Демонтируемая панель управления
- Выключение аппарата при снятии панели управления
- Плавная регулировка температуры
- Предохранение от перегрева с функцией сброса
- Система "холодной зоны": отделение крошек и осадка под уровнем ТЭНов
- Корзина с удлиненной изолированной ручкой

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура: 190°C

Характеристики

| | |
|----------|--------|
| Мощность | 6 кВт |
| Ширина | 420 мм |
| Глубина | 470 мм |

| | |
|------------------------------|------------|
| Высота | 330 мм |
| Вес (без упаковки) | 8.4 кг |
| Вес (с упаковкой) | 10.4 кг |
| Страна производства | Китай |
| Температурный режим | 190 °С |
| Установка | настольная |
| Подключение | 220 В |
| Количество ванн | 2 |
| Объем одной ванны | 4 л |
| Общий объем фритюрного масла | 8 л |
| Старая цена | 36335 |
| Бренд | HENDI |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.