Fritéza XL s vypúšťacím kohútikom HENDI GOLIATH

209431

Fritéza s najvyšším výkonom na trhu v rámci rozsahu kapacity – HENDI GOLIATH sa pýši výkonom 10 200 W. Pripraví až 1 kg hranoliek za približne 3 minúty – vďaka mimoriadne účinnému a mimoriadne pevnému ohrevnému telesu. Veľmi rýchle zohrievanie oleja: približne 5 minút (v závislosti od okolitých podmienok). Puzdro, nádrž a veko sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele odolnej voči vysokým teplotám. Objemná 10-litrová nádrž s profilovaným dnom v tvare písmena V – ešte efektívnejšia „studená" zóna zvyšuje výkon fritéze. Súprava obsahuje veľmi odolný košík na smaženie s rozmermi: 290 x 200 x (H)142 mm, vyrobený z poniklovaného drôtu. Košík je vybavený dlhou neohrievacou rukoväťou – 162 mm. Podpora bezpečného umiestnenia košíka na smaženie v komore. Vysokokvalitný termostat od nemeckého výrobcu EGO s kontrolkou indikujúcou prevádzku ohrievacieho telesa. Odnímateľná ovládacia jednotka a ohrevné teleso so zabudovanou ochranou, ktorá vypne spotrebič pri zdvíhaní jednotky. Teplota nastaveniteľná v rozsahu: od 50 °C do 190 °C. Reliéfne ukazovatele minimálnej a maximálnej hladiny oleja v komore. Vypustite kohútik pre jednoduché vyprázdnenie nádoby na olej. Ochrana pred prehriatím pomocou resetovateľnej tepelnej poistky. POZNÁMKA: Inštalácia elektrikárom je povinná – zariadenie sa dodáva bez zástrčky.



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

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

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

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

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

technické údaje

Oblasť použitia	: Vnútri, Kuchyňa
Napätie	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Teplotný rozsah od (°C)	: 50°C
Teplotný rozsah do (°C)	: 190°C
Jednotka teploty	: Celsius
Ohrievacie teleso	: Vykurovací článok
Stupeň ochrany krytom (IP)	: IPX3
DÍžka napájacieho kábla (mm)	: 1400
Typy ochrany	: Ochrana proti prehriatiu, Mikrospínač
Chladiaca zóna	: Áno
Potrebné je privolať elektrikára	: Áno
Typ obalu	: Škatuľa
DÍžka (mm)	: 300
Šírka (mm)	: 585
Výška (mm)	: 392
Hmotnosť položky (kg)	: 11.5
Maximálny objem (l)	: 10
Využiteľný objem (l)	: 10
Príkon (vstup) (W)	: 10200
Ovládací panel	: Analógový
Programovateľný	: Nie
Vypúšťací kohútik	: Áno
Počet nádob na olej	: 1
Merania	: 300x585x(H)392
Hlavné materiály	: Kovy
Materials	: 18/0 nehrdzavejúca oceľ

Prepravné špecifikácie

EAN	: 8711369209431
Intrastat code	: 84198180
Hrubá hmotnosť (kg)	: 13.78
Čistá hmotnosť (kg)	: 11.29
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 97

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

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

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

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

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu