



Frytownica 4L, 230V/3000W, 218x380x(H)310mm | Hendi 205808

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 205808

Cechy produktu

Długość (mm): 218

Szerokość (mm): 380

Wysokość (mm): 310

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 190

Objętość użytkowa (l): 4

Stopniowanie: 20

Waga netto (kg): 4.64

Moc wejściowa (W): 3000

Frytownica gastronomiczna 4 L – HENDI Kitchen Line, 3000 W, 230 V, 218×380×(H)310 mm

Profesjonalna frytownica gastronomiczna **HENDI Kitchen Line** o pojemności 4 litrów przeznaczona do restauracji, barów, food trucków oraz punktów fast-food. Urządzenie wyposażone jest w system **zimnej strefy**, regulację temperatury do 190°C oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem, co zapewnia bezpieczną i wydajną pracę w profesjonalnej kuchni.

Najważniejsze cechy

Moc 3000 W

Szybkie nagrzewanie oraz stabilna temperatura pracy.

Regulacja temperatury 50–190°C

Precyzyjna kontrola procesu smażenia.

System zimnej strefy

Resztki jedzenia opadają poniżej grzałki i nie przypalają się.

Zabezpieczenie termiczne

Termostat bezpieczeństwa z możliwością resetu.

 **Wyjmowany zbiornik oleju**
Ułatwia czyszczenie oraz wymianę oleju.

 **Obudowa ze stali nierdzewnej**
Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej 18/0.

Konstrukcja i użytkowanie

Obudowa oraz zbiornik oleju wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0. Element sterujący jest demontowany – jego zdjęcie powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia, co zwiększa bezpieczeństwo pracy.

Kosz frytownicy wyposażony jest w długi izolowany uchwyt, a w zestawie znajduje się również pokrywa ograniczająca rozpryskiwanie oleju.

Dane techniczne

Model
Kuchnia
Numer artykułu
Zasilanie
Moc
Pojemność
Zakres temperatur
Regulacja temperatury
Sterowanie
Materiał

W824 180 × (H) 310 mm
W824 Waga netto
W824 Waga brutto
EAN 369205808