



Frytownica 2x6L, 230V/6600W, 550x430x(H)305mm | Hendi 205853

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 205853

Cechy produktu

Długość (mm): 550

Szerokość (mm): 430

Wysokość (mm): 305

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 190

Objętość użytkowa (l): 12

Stopniowanie: 20

Waga netto (kg): 9.83

Moc wejściowa (W): 6600

Frytownica HENDI Kitchen Line – 2 × 6 L 230V/6600W, 550x430x(H)305mm

Profesjonalna frytownica elektryczna z serii Kitchen Line przeznaczona do intensywnego użytkowania w gastronomii. Urządzenie posiada dwie niezależne komory o pojemności 6 litrów każda oraz dwie głowice grzewcze o mocy 3300 W każda. Frytownica wymaga dwóch niezależnych gniazd zasilania, co zapewnia stabilną pracę elementów grzewczych.

Obudowa oraz pojemniki na olej wykonane są ze stali nierdzewnej. Urządzenie wyposażone jest w analogowy panel sterowania, lampkę kontrolną informującą o pracy urządzenia oraz demontowany moduł sterujący, który automatycznie wyłącza frytownicę po jego zdjęciu.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Dwie niezależne komory Dwa zbiorniki na olej o pojemności 6 L każdy umożliwiają przygotowywanie różnych potraw jednocześnie.

Wysoka moc grzewcza Dwie głowice grzewcze o mocy 3300 W każda zapewniają szybkie nagrzewanie oleju i stabilną temperaturę pracy.

Regulacja temperatury Zakres temperatury od 50°C do 190°C pozwala dopasować parametry smażenia do różnych potraw.

System zimnej strefy Oddziela resztki smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu.

Bezpieczeństwo pracy Termostat oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania chronią urządzenie podczas pracy.

Łatwe czyszczenie Wyjmowane pojemniki na olej oraz demontowane elementy konstrukcji ułatwiają konserwację urządzenia.

Technologia i konstrukcja

- Obudowa oraz pojemniki na olej wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 głowice grzewcze o mocy 3300 W każda
- 2 niezależne zasilania – wymagane 2 gniazda elektryczne
- Demontowany element sterujący z zabezpieczeniem wyłączającym urządzenie po jego zdjęciu
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek
- Koszyki z długimi, izolowanymi uchwytami zapewniające bezpieczną obsługę

Wyposażenie w zestawie

- 2 koszyki do smażenia
- 2 pokrywy

Zastosowanie w gastronomii

Urządzenie przeznaczone jest do restauracji, barów, food trucków oraz innych lokali gastronomicznych przygotowujących potrawy smażone w głębokim tłuszczu. Doskonale sprawdza się przy przygotowywaniu frytek, przekąsek panierowanych, warzyw oraz innych potraw wymagających smażenia.

Dane techniczne

MARKA
Typ produktu
Nazwa produktu
EAN 369205853

Długość
Szerokość
Wysokość
Waga netto
Długość
Moc wejściowa
Moc pojedynczej głowicy
Objętość użytkowa
Regulowanie
Zakres temperatury
Stabilizowanie temperatury
Materiał zewna 18/0
Element grzewczy
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Jednostka temperatury