



**Frytownica XL z kranem spustowym HENDI  
GOLIATH, 10L, 400V/10200W, 300x585x392mm  
Hendi 209431**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 209431

**Cechy produktu**

Długość (mm): 300

Szerokość (mm): 585

Wysokość (mm): 392

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 190

Objętość użytkowa (l): 10

Długość przewodu (mm): 1400

Maksymalna objętość (l): 10

Waga netto (kg): 11.29

Moc wejściowa (W): 10200

Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na litr pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W. Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernej grzałce. Błyskawiczne rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu). Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury. Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna” strefa zwiększająca wydajność frytury. W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek (290x200x(H)142 mm), wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w długi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm. Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze. Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki. Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza. Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C. W komorze nad grzałką znajdują się wytłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury. Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury. Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania. UWAGA: Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.