Filtr do frytury – 50 szt.

632802

Niezbędne w profesjonalnej gastronomii – dzięki filtrowaniu skutecznie wydłuża się żywotność frytury. Wykonane z syntetycznego jedwabiu. Niezwykle wytrzymałe, mają odporność termiczną nawet do 200°C. Sprawnie przechwytują zanieczyszczenia, m.in. cząstki żywności prowadzące do zapalenia tłuszczu. W efekcie optymalizują użytkowanie samego urządzenia wykorzystywanego do smażenia w głębokim tłuszczu. Posiadają deklarację wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.



Dane techniczne

Ilość w opakowaniu	: 50
Typ opakowania	: Naklejka
Długość (mm)	: 254
Szerokość (mm)	: 254
Measurements	: 254x254

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369632802
Intrastat code	: 63079098
Gross weight (kg)	: 0.38
Waga netto (kg)	: 0.3
Export carton length (mm)	: 480
Export carton width (mm)	: 285
Export carton height (mm)	: 290
Quantity per export carton	: 10
Sales units per pallet	: 360

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
Brașov, 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