Frytownica XL z kranem spustowym HENDI GOLIATH

code: 209431

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 (290×200×(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.





DANE TECHNICZNE

Panel sterowania	Analogowy	Typ opakowania	Pudło
Kran spustowy	Tak	Programowalny	Nie
Moc wejściowa (W)	10200	Waga itemu netto (kg)	11.5
Ilość komór	1	Maksymalna objętość (L)	10
Długość (mm)	300	Objętość użytkowa (L)	10
Szerokość (mm)	585		
Wysokość (mm)	392		
Wymiary	300x585x(H)392		

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369209431	Opakowanie plastikowe (g)	97
Kod Intrastat	84198180	Kraj pochodzenia	Chiny

Jednostki sprzedaży na paletę	12	Ilość pakowania GS1	1
		Waga brutto (kg)	13.78