

## Induktionsfritteuse mit Ablasshahn - 8 l

215012

Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur. Mit Countdown-Timer. Effiziente Wärmeübertragung. Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung. Überhitzungsschutz. Zeigt die eingestellte Öltemperatur an. Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.



### Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Innenbereich, Küche
Spannung (V)	: 230
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Graduierung (Einheit)	: Grad
Heizelement	: Induktion
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 290
Breite (mm)	: 485
Höhe (mm)	: 405
Nutzbarer Inhalt (L)	: 8
Eingangleistung (W)	: 3500
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Ja
Abmessungen	: 290x485x(H)405
Farbe	: Grau

### Transportspezifikationen

EAN	: 8711369215012
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 14.37
Nettogewicht (kg)	: 12.7
Verkaufseinheiten pro Palette	: 12
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)B2

#### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu