

Friteuse à induction à poser avec robinet de vidange et fonction boost

HENDI · Réf. 215029



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Dimensions (L×l×H mm)	577×609×410
Alimentation	230V
Puissance (W)	7000
Matériau	Stainless steel
Contenance	16.00
Poids net (kg)	23.23
Series	Induction deepfryer
Product Line	Profi Line
Unit temperature	Celsius
Electrician needed	No
Heating element	Induction
Usage area	Kitchen
Drain tap	No
Programmable	No

DESCRIPTION

Friteuse à induction professionnelle double cuve 2x8L, contrôle précis de température, double minuteur, protection anti-surchauffe, robinet de vidange pour changement d'huile facilité, livrée avec 2 paniers et couvercles. Côté équipement, on retrouve : capacité 2x8L (16L total), alimentation électrique 230V, 7000W, 580x485x(H)406mm, induction, robinet de vidange, double minuteur, protection anti-surchauffe. Idéal pour : Restauration, friteries soucieuses d'économie d'énergie (technologie induction). Conseil d'utilisation : La technologie induction chauffe plus vite et de manière plus précise que les résistances classiques. Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste

exactement à la température programmée. Avec minuteur compte à rebours. Une transmission de chaleur efficace. Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile. Protection surchauffe. Affichage de la température programmée de l'huile. Livré avec un panier à frites et couvercle.