



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Fritteuse, Blue Line 2x8 Liter, 2x3500 W, 230 V



HENDI

Tools for Chefs

Produktnummer: HEN.205839

Erstellt am 19.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



**BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.**

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423



Beschreibung

Gehäuse und Öltank aus Edelstahl. Entnehmbares Element mit Sicherheitsabschaltung sobald dieses entfernt wird. Zur einfachen Reinigung kann das Becken entnommen werden. Mit Anzeigelampe welche anzeigt wenn das

Erstellt am 19.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Heizelement im Betrieb ist. Die Temperatur ist stufenlos bis 190°C regelbar. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Friteuse vor Überhitzung und lässt sich mittels einer Rücksetztaste wieder einschalten. Frittierkorb, mit wärmeisoliertem, extra langem Griff. Mit Kaltzone, wodurch die Öllebensdauer verlängert wird. Alle Friteusen werden selbstverständlich mit einem Frittierkorb und einem Deckel geliefert. Edelstahl 18/0.

Technische Daten:

Fassungsvermögen (Liter): 16

Materialien: 18/0 Edelstahl

Spannung (V): 230

Leistung (W): 7000

Produktinformationen

Leistung (W):	> 3000 Watt
Spannung (V):	230V
Volumen:	< 200 Liter

Erstellt am 19.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.