

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira profunda com torneira de drenagem, 2 x 8 l, 16L, 230V/7000W, 610x515x(H)369mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE209301	Modelo:	HE209301
Marca:	HENDI	EAN:	8711369209301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE209301
EAN	8711369209301

Descricao Resumida

A fritadeira de profundidade com torneira de escoamento é um aparelho moderno para uma preparação rápida e conveniente de snacks fritos.

Fabricado em aço inoxidável 18/0

Proteção contra sobreaquecimento

Painel de controlo intuitivo e fácil de ler

Saída alta

Pegas longas de contacto frio

A gama de fritadeiras é fabricada em aço inoxidável 18/0.

Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.

O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura.

Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.

Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.

Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.

Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.

Dimensões aprox: 605X515X350mm

Peso Líq.: 16,48 Kg.

Descricao Completa

Fritadeira profunda com torneira de drenagem, 2 x 8 l, 16L, 230V/7000W, 610x515x(H)369mm