

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-mastercook-8-l-profesional-p-670.html>



Freidora MASTERCOOK 8 l Profesional

precio **240.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H207208**

Código del fabricante **207208**

Descripción del producto

Freidora MASTERCOOK 8 l

Freidora Hendi **8L** Mastercook. El producto presentado se recomienda para pequeñas y grandes gastronomías. Características del producto:

- Fabricado en acero inoxidable, elementos calefactores de acero endurecido.
- Control de temperatura suave hasta **195 ° C**.
- Sistema de "**zona fría**": separa los residuos de fritura por debajo del nivel de los calentadores, aumentando la producción de grasa.
- El elemento de control extraíble tiene una característica de seguridad adicional que apaga la freidora cuando se retira.
- Un termostato con una lámpara de control protege la freidora del sobrecalentamiento.
- El termostato se puede reiniciar usando el botón de reinicio en la parte inferior.
- El diseño modular facilita la limpieza (puede quitar el contenedor de grasa).
- La freidora tiene un asa especial para colgar la cesta de la grasa para drenar su contenido.
- Cesta y tapa para freír incluidas. Dimensiones internas de la cesta **205x240x (H) 140 mm** + asa que sobresale de la cesta **210 mm**.

Detalles técnicos:

Número de referencia:**H207208**

Fabricante:**Hendi**

Garantía:**2 años**

Material:**acero inoxidable**

Ancho:**300 mm**

Profundidad:**455 mm**

Altura:**345 mm**

Capacidad:**8l**

Tensión:**230 V**

Potencia:**3.5 kW**

Dimensiones de la cesta:**205x240x140 mm**

Peso:**8.20 kg**