

Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 04:55

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/patelnia-owalna-do-ryb-profi-line-hendi-629604-p-2033.html>

## Patelnia owalna do ryb Profi Line - Hendi 629604

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Cena brutto    | <b>270,00 PLN</b>    |
| Cena netto     | <b>219,51 PLN</b>    |
| Dostępność     | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki   | <b>48 godzin</b>     |
| ID produktu    | <b>1002862</b>       |
| Kod producenta | <b>629604</b>        |
| Kod EAN        | <b>8711369629604</b> |
| Producent      | <b>Hendi</b>         |

### Opis produktu

Numer producenta: **Hendi 629604**

**Owalna patelnia z odlewu aluminium "TITANIUM PROFESSIONAL" z serii Profi Line** marki Hendi to naczynie zaprojektowane z myślą o smażeniu ryb. Doskonale sprawdzi się w restauracjach, hotelach oraz innych punktach gastronomicznych. Charakteryzuje się wysoką jakością wykonania i nawet 30% oszczędnością energii, co jest szczególnie istotne w branży HoReCa.

Korpus patelni został wykonany z twardego odlewu aluminium oraz pokryty powłoką Whitford® Xylan, która zapobiega przywieraniu żywności oraz jest odporna na temperatury sięgające 250 st. C. Konstrukcja patelni została wzbogacona o warstwę tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą, przez co jest **znacznie odporniejsza na uszkodzenia mechaniczne**.

#### Konstrukcja patelni:

- aluminiowy korpus,
- podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok,
- powłoka tytanowa: odporność na zarysowania i ścieranie,
- powłoka pośrednia Whitford® Xylan: zapobiega przywieraniu,
- powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni.

#### Cechy i funkcje:

- kształt patelni ułatwia smażenie ryb,
- do większości typów kuchenek,
- nie nadaje się do kuchenki indukcyjnej,
- możliwość używania w piecach (do 250 st. C),
- możliwość mycia w zmywarce,
- zwiększona odporność na korozję,
- aluminiowy korpus zapewnia doskonałe przewodzenie ciepła,
- tytanowa powłoka zwiększa wytrzymałość i żywotność patelni,
- powłoka Whitford® Xylan zapobiega przywieraniu,
- nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej (18/10),
- 30% oszczędność energii.

#### Parametry techniczne:

- Seria - **Profi Line**
- Materiał korpusu - **Odlew aluminium**

- 
- - Materiał uchwytu - **Stal nierdzewna 18/10**
  - - Możliwość mycia w zmywarce - **TAK**
  - - Odpowiednia do - **kuchenka ceramiczna, kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, piec**
  - - Maksymalna temperatura pieca - **250 st. C**
  - - Średnica dna - **Ø175 mm**
  - - Długość rączki - **270 mm**
  - - Wymiary (DxSxW) - **400 x 275 x 35 mm**

**W zestawie:**

- patelnia do smażenia ryb

**Patelnia owalna do ryb**