

Set : Bain-marie Ranger + 2 bacs de 4L avec couvercle

201473

Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température. Boîtier et réservoir d'eau en acier inoxydable. Convient à un bac GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm. Convient également aux combinaisons de bacs GN plus petits, tels que 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3. Il est possible de placer des récipients GN 1/6 à condition d'utiliser une barre d'adaptation (non comprise, elle peut être achetée séparément – codes: 808153, 808108). Plage de température : de 30°C à 85°C. Réglage de la température à l'aide d'un bouton - 6 positions de chauffe. Équipé d'un thermostat et d'un voyant lumineux. Réservoir d'eau avec indicateurs de niveau d'eau min. et max. Protection contre la surchauffe. Indice d'étanchéité : IPX3.

Le set comprend : un accessoire pour 2 bacs ronds et 2 bacs d'une capacité de 4L avec couvercles. Fixation et bacs en acier inoxydable.



HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

Caractéristiques

Matériau intérieur	: Inox
Domaine d'utilisation	: Cuisine
Convient à	: Contact alimentaire
Voltage	: 220-240
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 85°C
Unité de température	: Celsius
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX3
Longueur câble (mm)	: 1500
Protections	: Protection thermique
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 604
Profondeur (mm)	: 332
Hauteur (mm)	: 315
Poids article (kg)	: 7.57
Des tailles adaptées	: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Volume maximale (L)	: 8
Volume utilisable (L)	: 8
Puissance (fournie) (W)	: 1000
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Robinet de vidange	: Oui
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 604x332x(H)315

Spécifications de transport

EAN	: 8711369201473
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 10.28
Poids net (kg)	: 7.63
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 1

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu