

Sous vide sistema GN 2/3

225264

Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte. Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro. Per risultati costantemente di alta qualità Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C. Struttura realizzata interamente in acciaio. Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.

Con maniglie Fornito di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.



Specificazioni

Superficie utilizzabile	: Cucina
Voltaggio	: 230
Unità di Temperatura	: Celsius
Richiesto un' elettricista	: No
Materiali	: Acciaio inox
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 343
Profondità (mm)	: 395
Altezza (mm)	: 255
Volume utile (L)	: 13
Potenza (entrata) (W)	: 400
Programmabile	: No
Rubinetto di scarico	: No
Misure	: 343x395x(H)255

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369225264
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 8.52
Peso netto (kg)	: 6.79
Unità di vendita per Pallet	: 24

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