

## Sous Vide sistema GN 1/1

225448

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.

Dotato di maniglie e rubinetto. 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.

**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



# HENDI

Tools for Chefs

## Specificazioni

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Voltaggio                    | : 230   |
| Gamma di temperatura da (°C) | : 35°C  |
| Gamma di temperatura a (°C)  | : 90°C  |
| Unità di Temperatura         | : Celsius   |
| Gradazione                   | : 0.1   |
| Unità di gradazione          | : °C  |
| Elemento riscaldante         | : Elemento riscaldante                                |
| Grado di protezione IP       | : IP23  |
| Lunghezza del cavo (mm)      | : 1500  |
| Protezioni                   | : Protezione da surriscaldamento,<br>Fusibile termico |
| Richiesto un' elettricista   | : No  |
| Materiali                    | : Acciaio inox  |
| Imballo                      | : 1   |
| Tipo di imballo (mm)         | : Scatola   |
| Larghezza (mm)               | : 350   |
| Profondità (mm)              | : 680   |
| Altezza (mm)                 | : 275   |
| Volume utile (L)             | : 20  |
| Potenza (entrata) (W)        | : 600   |
| Pannello di controllo        | : Digitale  |
| Programmabile                | : Sì  |
| Rubinetto di scarico         | : Sì  |
| Misure                       | : 350x680x(H)275                                      |

## Specifiche di trasporto

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| EAN                         | : 8711369225448 |
| Codice Intrastat            | : 84198180      |
| Peso lordo (kg)             | : 12.21         |
| Peso netto (kg)             | : 8.51          |
| Unità di vendita per Pallet | : 16            |

### 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