

Sous vide systeem GN 2/3

225264

Culinair systeem waarbij voedsel verpakt in plastic vacuüm zakken middels een precies gecontroleerde temperatuur gegaard wordt. Ideaal voor à la carte restaurants. Uitermate geschikt voor voorbereiding buiten de piekuren. Consistent hoogwaardig resultaat. Hoge precisie thermostaat exact (0,1°C) regelbaar van 35-90°C. Behuizing volledig gemaakt van roestvast staal. Kan lucht- en waterdicht worden afgesloten dankzij deksel voorzien van siliconen afsluit rand.

Voorzien van handvatten. Inclusief 4 vaks roestvast stalen inzet.



Specificaties

Gebruiksgebied	: Keukens
Voltage	: 230
Temperatuureenheid	: Celsius
Elektricien verreist	: Nee
Materialen	: Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 343
Breedte (mm)	: 395
Hoogte (mm)	: 255
Bruikbare inhoud (L)	: 13
Vermogen (opgenomen) (W)	: 400
Programeerbaar	: Nee
Aftapkraan	: Nee
Measurements	: 343x395x(H)255

Transportspecificaties

EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Nettogewicht (kg)	: 6.79
Sales units 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