

Urządzenie do sous vide GN 1/1

225448

Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze Idealne do restauracji typu à la carte Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową

Do użytku w profesjonalnych restauracjach Odpowiednie do przygotowywania potraw poza godzinami największego ruchu Zachowanie stałej jakości serwowanych dań Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową Precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C Cyfrowy wyświetlacz Z uchwytami i kranem spustowym W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej



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

Dane techniczne

Napięcie	: 230
Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C)	: 35°C
Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C)	: 90°C
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Stopniowanie	: 0.1
Jednostka stopniowania	: °C
Element grzewczy	: Grzałka
Stopień ochrony IP	: IP23
Długość przewodu (mm)	: 1500
Zabezpieczenie	: Zabezpieczenie przed przegrzaniem, Mikro przetącnik
Wymagana instalacja przez elektryka	: Nie
Materiały	: Stal nierdzewna
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 350
Szerokość (mm)	: 680
Wysokość (mm)	: 275
Objętość użytkowa (L)	: 20
Moc wejściowa (W)	: 600
Panel sterowania	: Cyfrowy
Programowalny	: Tak
Kran spustowy	: Tak
Measurements	: 350x680x(H)275

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369225448
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 12.21
Waga netto (kg)	: 8.51
Sales units 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