Sistema sous vide GN 2/3

225264

Método de cozinhar no qual, os alimentos selados a vácuo, são cozinhados numa temperatura controlada, de forma precisa. Ideal para restaurantes à la carte. Ideal para a preparação fora dos períodos de pico de trabalho. Resultados de alta qualidade consistentemente. Termostato de alta precisão ajustável (0,1 °C) de 35° a 90 °C. Estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável. Hermético e impermeável, graças à tampa com aro em silicone.

Equipado com pegas. Inclui espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos.

Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 230
Temperatura da unidade	: Celsius
Eletricista necessário	: Não
Materiais	: Aço inoxidável
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 343
Largura (mm)	: 395
Altura (mm)	: 255
Volume utilizável (L)	: 13
Potência (entrada) (W)	: 400
Programável	: Não
Torneira de drenagem	: Não
Measurements	: 343x395x(H)255

Especificações de transporte

EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Peso líquido (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 GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

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

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

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

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