Sistem de gătit Sous Vide GN 2/3

225264

Sistem culinar în care produsul alimentar sigilat în vid este gătit la o temperatură controlată cu precizie Ideal pentru restaurante 'a la carte' În mod excepțional potrivit pentru pregătirea în afara orelor de vârf Rezultatele sunt în mod constant de înaltă calitate Termostat de înaltă precizie (0,1°C) reglabil de la 35° la 90°C Carcasă realizată în întregime din oțel inoxidabil Poate fi sigilat ermetic, capacul este prevăzut cu bandă din silicon

Echipat cu mânere. Distanțier din oțel inoxidabil cu 4 compartimente incluse.

Specificații

Domeniu de utilizare	: Bucătărie
Voltaj	: 230
Temperatura unității	: Celsius
Este necesar un electrician	: Nu
Materiale	: Oțel inoxidabil
Ambalat per	: 1
Tipul de ambalaj	: Cutie
Lățime (mm)	: 343
Adancimii (mm)	: 395
Înălțime (mm)	: 255
Volumul utilizabil (L)	: 13
Putere (intrare) (W)	: 400
Programabil	: Nu
Robinet de scurgere	: Nu
Measurements	: 343x395x(H)255

Specificații de transport

EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Greutate netă (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