Коптильный пистолет

199992

Для профессиональной гастрономии Можно использовать для мягких фруктов и овощей – дым не меняет их консистенцию Радиатор с алюминиевым корпусом для охлаждения дыма Съемная камера сгорания со встроенным фильтром Гибкий резиновый шланг (длиной 30 см) для легкой подачи дыма в пакеты и контейнеры с завязками Ароматизированная древесная стружка не требует предварительного замачивания перед копчением Можно использовать для копчения чая или специй Компактный и легкий – легко использовать одной рукой Источник питания: 2 батарейки AA (не входят в комплект) В комплект не входят ароматизированная древесная стружка или коптильные травы

Характеристики

Аккумулятор в комплекте	: нет
Количество батарей	: 2
Материалы	: алюминий
количесво в упаковке	: 1
длина	: 90
ширина	: 54
высота	: 122
Measurements	: 90x54x(H)122

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369199992
Intrastat code	: 85437090
Gross weight (kg)	: 0.33
Вес нетто (кг)	: 0.27
Export carton length (mm)	: 322
Export carton width (mm)	: 212
Export carton height (mm)	: 289
Quantity per export carton	: 20
Sales units per pallet	: 1320
Plastic packaging (gram)	: 1

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