

Sous-Vide-Gerät GN 2/3

225264

Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden. Ideal für à la carte Restaurants. Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten. Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse. Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C. Gehäuse komplett aus Edelstahl. Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden.

Mit Tragegriffen. Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 343
Tiefe (mm)	: 395
Höhe (mm)	: 255
Nutzbarer Inhalt (L)	: 13
Eingangleistung (W)	: 400
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 343x395x(H)255

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369225264
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 8.52
Nettogewicht (kg)	: 6.79
Verkaufseinheiten pro Palette	: 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