

Sistema de sous vide GN 2/3.

225264

Sistema culinario en el que se cocinan alimentos envasados al vacío a una temperatura controlada con gran precisión. Ideal para restaurantes con servicio a la carta. Especialmente indicado para la preparación fuera de las horas punta. Resultados de alta calidad constante. Termostato de gran precisión ajustable (0,1 °C) de 35 a 90 °C. Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable. Puede cerrarse herméticamente al paso de aire o agua, gracias a la tapa con borde de silicona.

Equipado con asas. Espaciadora de acero inoxidable con 4 compartimentos incluidos.



Especificaciones

Superficie de uso	: Cocina
Voltaje	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatura de la unidad	: Celsius
Se necesita un electricista	: No
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 343
Ancho (mm)	: 395
Altura (mm)	: 255
Volumen útil (L)	: 13
Potencia (entrada) (W)	: 400
Programable	: No
Grifo de drenaje	: No
Measurements	: 343x395x(H)255
Materiales principales	: Metales
Materials	: Acero inoxidable

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Peso neto (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 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