

Cuiseur sous vide GN 2/3

225264

Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément. Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte. Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu. Résultats de cuisson de haute qualité constante. Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C. Bâti complètement en inox. Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.

Équipe avec des poignées. Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.



Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 230
Unité de température	: Celsius
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 343
Profondeur (mm)	: 395
Hauteur (mm)	: 255
Volume utilisable (L)	: 13
Puissance (fournie) (W)	: 400
Programmable	: Non
Robinet de vidange	: Non
Measurements	: 343x395x(H)255

Spécifications de transport

EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Poids net (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