

Sous vide készülék GN 2/3

225264

Konyhai készülék, melynek segítségével vákuum-szigetelt ételek precízen kontrollált hőmérsékleten főhetnek. Á la carte éttermekhez ideális. Kifejezetten alkalmas a csúcsidőn kívüli étel elkészítésére. Konzisztensen kiválóan teljesít. Rendkívül precíz, 35° és 90°C között (0,1°C-onként) állítható termosztát. Tisztán rozsdamentes acélból készült ház. Lég- és szivárgásmentesen lezárható a szilikon szegéllyel ellátott fedőnek köszönhetően.

Fogókkal felszerelt. Rozsdamentes acél váz, 4 rekesszel.



Műszaki adatok

Felhasználási terület	: Konyha
Feszültség	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Egység hőmérséklet	: Celsius
Villanyszerelő szükséges	: Nem
Csomagolt per	: 1
Csomagolás típusa	: Doboz
Hossz (mm)	: 343
Szélesség (mm)	: 395
Magasság (mm)	: 255
Használható térfogat (L)	: 13
Teljesítmény (bemenet) (W)	: 400
Programozható	: Nem
Leeresztő csap	: Nem
Mérés	: 343x395x(H)255
Fő anyagok	: Fémek
Materials	: Rozsdamentes acél

Szállítási előírások

EAN	: 8711369225264
Instant kód	: 84198180
Bruttó súly (kg)	: 8.52
Nettó tömeg (kg)	: 6.79

Raklapenkénti értékesítési egység 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