

Sous vide systeem GN 2/3

225264

Culinair systeem waarbij voedsel verpakt in plastic vacuüm zakken middels een precies gecontroleerde temperatuur gegaard wordt. Ideaal voor à la carte restaurants. Uitermate geschikt voor voorbereiding buiten de piekuren. Consistent hoogwaardig resultaat. Hoge precisie thermostaat exact (0,1°C) regelbaar van 35-90°C. Behuizing volledig gemaakt van roestvast staal. Kan lucht- en waterdicht worden afgesloten dankzij deksel voorzien van siliconen afsluit rand.

Voorzien van handvatten. Inclusief 4 vaks roestvast stalen inzet.



Specificaties

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Gebruiksgebied | : Keukens |
| Voltage | : 230 |
| Temperatuureenheid | : Celsius |
| Elektricien verreist | : Nee |
| Materialen | : Roestvast staal |
| Verpakt per | : 1 |
| Verpakkingstype | : Doos |
| Lengte (mm) | : 343 |
| Breedte (mm) | : 395 |
| Hoogte (mm) | : 255 |
| Bruikbare inhoud (L) | : 13 |
| Vermogen (opgenomen) (W) | : 400 |
| Programeerbaar | : Nee |
| Aftapkraan | : Nee |
| Measurements | : 343x395x(H)255 |

Transportspecificaties

| | |
|------------------------|-----------------|
| EAN | : 8711369225264 |
| Intrastat code | : 84198180 |
| Gross weight (kg) | : 8.52 |
| Nettogewicht (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