

Urządzenie do sous vide GN 2/3

225264

Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze Idealne do restauracji typu à la carte Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową

Z uchwytami W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej



Dane techniczne

Strefa użytkowania	: Kuchnia
Napięcie	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Wymagana instalacja przez elektryka	: Nie
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 343
Szerokość (mm)	: 395
Wysokość (mm)	: 255
Objętość użytkowa (L)	: 13
Moc wejściowa (W)	: 400
Programowalny	: Nie
Kran spustowy	: Nie
Measurements	: 343x395x(H)255
Główne materiały	: Metale
Materials	: Stal nierdzewna

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369225264
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 8.52
Waga netto (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 Metsovu 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