



Urządzenie Sous vide GN 2/3 Hendi 225264

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225264

Cechy produktu

Pojemność (l): 13

Wymiary (mm): 363x335x290

Moc: 400

Napięcie (V): 230

- Idealne do restauracji typu a la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową
- W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej