

Urządzenie do sous vide GN 2/3, HENDI, 13L, 230V/400W, 343x395x255mm HENDI 225264

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225264

Cechy produktu

Długość (mm): 343
Szerokość (mm): 395
Wysokość (mm): 255
Waga netto (kg): 6.79
Moc wejściowa (W): 400
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 13

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 pokrywie z uszczelką silikonową
Z uchwytami
W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej