



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225264

Cechy produktu

Długość (mm): 343

Szerokość (mm): 395

Wysokość (mm): 255

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 13

Waga netto (kg): 6.79

Moc wejściowa (W): 400

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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