



Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10L, 230V/3500W, 330x600x380mm HENDI 238899

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238899

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 330

Szerokość (mm): 600

Wysokość (mm): 380

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 120

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 10

Maksymalna objętość (l): 10

Waga netto (kg): 19.18

Moc wejściowa (W): 3500

Główne materiały: Metale

Panel sterowania: Analogowy

Typ urządzenia: Nablatowa

Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów firmy HENDI zostało stworzone do łatwego, szybkiego i bezproblemowego przyrządzania makaronu, pierogów, a nawet i warzyw. Wykonanie z stali nierdzewnej zapewnia wytrzymałość i gotowość do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.

Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.

Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.

Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.

Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.

Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.

Pokrętło zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.

Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.

Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.

Demontowana wylewka na zużytą wodę.

Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.

Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.

Antypoślizgowe nóżki.

W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
Urządzenie dostarczane bez wtyczki.