

Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1 ze szklaną pokrywą Excellent Fine Dine 471159

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 471159

Cechy produktu

Długość (mm): 480
Szerokość (mm): 405
Średnica (mm): 430
Wysokość (mm): 170
Rozmiar: GN 1/1
Pojemność (l): 11
GN: GN 1/1
Materiał pojemnika wew.: Stal nierdzewna
Kolor: Srebrny

• Bardzo solidna konstrukcja

• Obudowa z wysokopolerowanej stali nierdzewnej

• Demontowalna pokrywa z mechanizmem wolnoopadającym

• Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół, skropliny są odprowadzane do pojemnika z wodą

• Grube, kapsułowe dno typu ”sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych

• Podpora z regulacją wysokości, zapobiegająca przewróceniu pogrzewacza w przypadku nagłego otwarcia pokrywy

• Rama do podgrzewaczy ze stali AISI 304 o grubości 2,7 mm

• Do stosowania bezpośrednio na kuchenkach indukcyjnych lub na ramie

• Pojemnik na paliwo z uchylnym elementem regulującym wielkość płomienia

• Elementy mocujące do grzałki indukcyjnej

• Regulowany w pionie uchwyt na paliwo

• Możliwość sztaplowania ram

• Rama sprzedawana oddzielnie: 471166

Podgrzewacze Fine Dine są wyposażone w hydrauliczny mechanizm spowalniający opadanie pokrywy.
Nie należy dociskać pokrywy przy zamykaniu i pozostawić do samoczynnego zamknięcia. Dociskanie pokrywy może spowodować nieodwracalne uszkodzenie mechanizmu.