

# Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3 ze szklaną pokrywą Excellent Fine Dine 204849

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 204849

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 480 |
| Szerokość (mm): 405 |
| Wysokość (mm): 170 |
| Rozmiar: GN 2/3 |
| GN: GN 2/3 |
| Materiał pojemnika wew.: Stal nierdzewna |
| Kolor: Srebrny |

• Najlepszy stosunek jakości do ceny

• Bardzo solidna konstrukcja

• Obudowa z polerowanej 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 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

**• Rama do podgrzewacza 204849 sprzedawana jest oddzielnie:** 204856

**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.**