

Podgrzewacz elektryczny UNIQ, HENDI, designed by Robert Bronwasser, GN 1/1, czarny, 230V/700W, 607x402x245mm HENDI 470411

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 470411

Cechy produktu

Długość (mm): 607
Szerokość (mm): 402
Wysokość (mm): 245
Waga netto (kg): 7.08
Moc wejściowa (W): 700
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1500
Rozmiar GN: GN 1/1
Temperatura min. (°C): 35
Temperatura max. (°C): 85
Inne kolory: czarny
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY · HENDI UNIQ · DESIGN ROBERT BRONWASSER

Podgrzewacz elektryczny UNIQ HENDI — GN 1/1, k?piel wodna, 35–85 °C, czarny

Podgrzewacz elektryczny UNIQ HENDI zaprojektowany przez niderlandzkiego projektanta **Roberta Bronwassera** ??czy nowoczesne wzornictwo z funkcjonalno?ci? potrzebn? podczas profesjonalnej obs?ugi bufetu. **Podgrzewanie w k?pieli wodnej** zapewnia ?agodne i równomierne przekazywanie ciep?a, zmniejszaj?c ryzyko przegrzania potraw.

Cyfrowy panel sterowania pokazuje czas pracy, temperatur? ustawion? oraz aktualn?, a zakres regulacji **35–85 °C** z dok?adno?ci? co 1 °C pozwala precyzyjnie dopasowa? warunki do rodzaju serwowanych potraw. Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania, a wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej u?atwia utrzymanie urz?dzenia w czysto?ci.

Kolekcja UNIQ K?piel wodna Cyfrowy wy?wietlacz

Podgrzewanie w k?pieli wodnej

Element grzewczy umieszczony w zbiorniku na wod? przekazuje ciep?o równomiernie i zmniejsza ryzyko przegrzania potraw.

Cyfrowy panel z wy?wietlaczem

Pokazuje czas pracy, ustawion? temperatur? oraz temperatur? aktualn?. Ostatnie ustawienie jest zapisywane w pami?ci urz?dzenia.

Regulacja temperatury 35–85 °C

Temperatur? mo?na ustawia? z dok?adno?ci? co 1 °C, dopasowuj?c j? do rodzaju utrzymywanej w cieple potrawy.

Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego

Konstrukcja ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania. Izolowany uchwyt i zintegrowany uchwyt na etykiety zwi?kszaj? wygod? obs?ugi bufetu.

Dlaczego warto wybra? podgrzewacz UNIQ?

Równomierne utrzymywanie ciep?a — k?piel wodna pozwala ?agodnie ogrzewa? potrawy i ogranicza ryzyko ich przegrzania.

Pe?na kontrola temperatury — cyfrowy panel pokazuje parametry pracy, a regulacja co 1 °C umo?liwia precyzyjne ustawienie temperatury.

Wygodny w cateringu — lekka konstrukcja u?atwia transport urz?dzenia pomi?dzy stanowiskami i lokalizacjami.

?atwiejsze utrzymanie czysto?ci — wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej mo?na wygodnie wyj?? z

urz?dzenia.

Spójna prezentacja bufetu — kolekcja UNIQ dost?pna jest w 6 kolorach: bia?ym, czarnym, be?owym, zielonym, czerwonym i drewnianym.

Wa?ne: urz?dzenie przeznaczone jest wy??cznie do **utrzymywania potraw w cieple**. Nie jest przeznaczone do gotowania.

Idealny do

Bufety Catering Hotele Restauracje ?niadania bufetowe Utrzymywanie ciep?a potraw Eventy

Dane techniczne

Marka	HENDI
Kolekcja / seria	Kolekcja / seria Designed by Robert Bronwasser
Nr katalogowy	271411
Kolor	Kolory
Wymiar GN	1/1
Przeznaczenie	Przeznaczenie ciep?a potraw — urz?dzenie nie jest przeznaczone do gotowania
Metoda podgrzewania	Metoda podgrzewania
Zakres temperatury	35–85 °C, regulacja co 1 °C

Jednostka temperatury	°C – stopnie Celsjusza
Panel sterowania	cyfrowy, z wy?wietlaczem czasu pracy oraz temperatury ustawionej i aktualnej
Pami?? ostatniej temperatury	tak – ostatnie ustawienie wybierane automatycznie po w??czeniu
Odporno??	obudowa odporna na wysokie temperatury
Pojemnik	wyjmowany, wykonany ze stali nierdzewnej
Element grzewczy	grzałka ze stali nierdzewnej 18/8, umieszczona w zbiorniku na wod?
Szkielet	spawany, konstrukcja dwucz??ciowa, izolowany uchwyt, aluminiowy zawias, uchwyt na etykiety
Pokrywa	zdejmowana

Zbiornik na wod?	Zbiornik na wod? maksymalnego nape?nienia
Zabezpieczenia	Zabezpieczenie termiczny, zabezpieczenie przed przegrzaniem
Napi?cie	230 V
Moc	700 W
Długo?? przewodu	1500 mm
Wymiary (d. × szer. × wys.)	607 × 402 × 245 mm

K?piel wodna, regulacja temperatury co 1 °C, cyfrowy panel sterowania i charakterystyczne wzornictwo kolekcji UNIQ — podgrzewacz HENDI 470411 sprawdzi si? na nowoczesnych bufetach, w cateringu, restauracjach i hotelach.