



## Podgrzewacz elektryczny 220-240V/700W, 607x402x(H)245mm, beżowy | HENDI 470442

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 470442

---

### Cechy produktu

Długość (mm): 607

Szerokość (mm): 402

Wysokość (mm): 245

Temperatura min. (°C): 35

Temperatura max. (°C): 85

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 7.05

Moc wejściowa (W): 700

Oficjalna dystrybucja: HENDI

---

## Podgrzewacz elektryczny UNIQ HENDI GN 1/1 – 220–240 V / 700 W, 607x402x(H)245mm

Podgrzewacz elektryczny **HENDI UNIQ** to profesjonalne urządzenie bufetowe przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw w restauracjach, hotelach, cateringu oraz podczas obsługi bankietów. Model należy do nagradzanej kolekcji zaprojektowanej przez holenderskiego projektanta **Roberta Bronwassera**, która łączy nowoczesne wzornictwo z funkcjonalnością gastronomiczną.

Urządzenie wykorzystuje system kąpeli wodnej zapewniający równomierne utrzymywanie temperatury potraw. Dzięki precyzyjnej regulacji temperatury oraz cyfrowemu panelowi sterowania podgrzewacz idealnie sprawdza się w bufetach samoobsługowych i stacjach serwisowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do gotowania – służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw.

---

### Najważniejsze zalety urządzenia

#### Projekt premium

Urządzenie należy do kolekcji UNIQ zaprojektowanej przez Roberta Bronwassera, która wyróżnia się nowoczesnym wyglądem idealnym do bufetów hotelowych.

#### Precyzyjna regulacja temperatury

Zakres temperatury od 35°C do 85°C z regulacją co 1°C pozwala idealnie dopasować temperaturę do rodzaju potrawy.

#### Cyfrowy panel sterowania

Elektroniczny panel wyświetla temperaturę zadaną oraz aktualną temperaturę pracy urządzenia.

---

### Pamięć ustawień

Podgrzewacz zapamiętuje ostatnie ustawienie temperatury i automatycznie przywraca je po ponownym uruchomieniu.

### Pojemnik GN 1/1

Demontowany wkład gastronomiczny GN 1/1 o wysokości **100 mm** wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.

### Pokrywa ze szkła hartowanego

Pokrywa wyposażona w izolowany uchwyt oraz aluminiowy zawias umożliwia wygodne serwowanie potraw.

### System kąpieli wodnej

Grzałka ze stali nierdzewnej umieszczona w zbiorniku wodnym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

---

## Konstrukcja i technologia

Obudowa urządzenia została wykonana z polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę. Wkład gastronomiczny GN 1/1 wykonany jest ze stali nierdzewnej 18/8, co zapewnia wysoką odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie higieny. Pokrywa ze szkła hartowanego pozwala kontrolować zawartość bez konieczności jej podnoszenia.

Podgrzewacz wyposażony jest w cyfrowy panel sterowania umożliwiający precyzyjne ustawienie temperatury. Zastosowane zabezpieczenia, takie jak bezpiecznik termiczny oraz system ochrony przed przegrzaniem, zwiększają bezpieczeństwo użytkownika w profesjonalnej gastronomii.

---

## Zastosowanie w gastronomii

Podgrzewacz elektryczny UNIQ doskonale sprawdza się w miejscach wymagających utrzymania temperatury potraw podczas serwowania:

- bufety hotelowe i restauracyjne
- catering i bankiety
- strefy self-service
- wydarzenia gastronomiczne
- stoły szwedzkie

Dzięki eleganckiemu wzornictwu oraz stabilnej temperaturze pracy urządzenie sprawdza się zarówno w kuchniach profesjonalnych, jak i w strefach ekspozycyjnych dla gości.

---

## Dane techniczne

Designed by Robert Bronwasser
220-240 V
1000 W

<b>Długość</b>	
<b>Szerokość</b>	
<b>Wysokość</b>	
<b>Waga netto</b>	
<b>Zakres temperatury</b>	
<b>Długość przewodu</b>	
<b>Panel sterowania</b>	
<b>Programowalny</b>	
<b>Element grzewczy</b>	
<b>Zabezpieczenia</b> mechaniczny, zabezpieczenie przed przegrzaniem	
<b>Sonda</b>	
<b>Materiały</b> , stal nierdzewna, szkło hartowane, PP (polipropylen)	
<b>Kolor</b>	