

Podgrzewacz elektryczny UNIQ, HENDI, designed by Robert Bronwasser, GN 1/1, biały, 230V/700W, 607x402x245mm HENDI 470428

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 470428

Cechy produktu

Długość (mm): 607
Szerokość (mm): 402
Wysokość (mm): 245
Waga netto (kg): 7.03
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: biały
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, bia?y

Podgrzewacz elektryczny UNIQ HENDI w bia?ej wersji kolorystycznej ??czy

charakterystyczne wzornictwo niderlandzkiego projektanta **Roberta Bronwassera** z funkcjonalno?ci? potrzebn? na nowoczesnym bufecie. **Podgrzewanie w k?pieli wodnej** zapewnia ?agodne i równomierne przekazywanie ciep?a, ograniczaj?c ryzyko przegrzania potraw.

Cyfrowy panel sterowania pokazuje czas pracy, temperatur? ustawion? oraz temperatur? aktualn?. Zakres regulacji **35–85 °C** z dok?adno?ci? co 1 °C pozwala precyzyjnie dopasowa? warunki do rodzaju potrawy, a pami?? ostatniego ustawienia przyspiesza ponowne uruchomienie urz?dzenia. Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania.

Kolekcja UNIQ K?piel wodna Cyfrowy wy?wietlacz

Podgrzewanie w k?pieli wodnej

Element grzewczy umieszczony w zbiorniku na wod? zapewnia równomierne przekazywanie ciep?a i zmniejsza ryzyko przegrzania potraw.

Cyfrowy panel z wy?wietlaczem

Wy?wietla czas pracy, temperatur? ustawion? oraz temperatur? aktualn?, zapewniaj?c czyteln? kontrol? parametrów.

Precyzyjna regulacja 35–85 °C

Temperatur? mo?na ustawia? co 1 °C, a urz?dzenie zapami?tuje ostatni? warto?? i wybiera j? automatycznie przy kolejnym uruchomieniu.

Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego

Ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania, posiada izolowany uchwyt, aluminiowy zawias oraz zintegrowane miejsce na etykiety produktów.

Dlaczego warto wybra? podgrzewacz UNIQ?

Równomierne utrzymywanie ciep?a — k?piel wodna pomaga utrzyma? temperatur? potraw bez intensywnego punktowego nagrzewania.

Precyzyjna kontrola — cyfrowy panel i regulacja temperatury co 1 °C u?atwiaj? zachowanie powtarzalnych warunków serwisu.

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

Wygodne czyszczenie — wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej u?atwia

codzienn? piel?gnacj? i utrzymanie urz?dzenia w czysto?ci.

Spójna prezentacja bufetu — bia?a wersja nale?y do kolekcji dost?pnej w 6 wariantach kolorystycznych: bia?ym, czarnym, be?owym, zielonym, czerwonym i drewnianym.

Wa?ne: urz?dzenie jest przeznaczone 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

MENU	
Kolekcja / seria	Designed by Robert Bronwasser
Nr katalogowy	AT0428
Kolor	biały
Rozmiar GN	GN 1/1
Przeznaczenie	Przeznaczenie ciep?a potraw — urz?dzenie nie jest przeznaczone do gotowania
Metoda podgrzewania	Podgrzewanie

Zakres temperatury	35–85 °C, regulacja co 1 °C
Jednostka temperatury	°C
Panel sterowania	cyfrowy, z wyświetlaczem czasu pracy oraz temperatury ustawionej i aktualnej
Pami?? ostatniej temperatury	tak – ostatnie ustawienie wybierane automatycznie po w??czeniu
Odporność	obudowa odporna na wysokie temperatury
Pojemnik	wymienny, wykonany ze stali nierdzewnej
Element grzewczy	grzałka ze stali nierdzewnej 18/8, umieszczona w zbiorniku na wod?

Pokrywa	Szkło hartowane, konstrukcja dwucz??ciowa, izolowany uchwyt, aluminiowy zawias, uchwyt na etykiety
Zbiornik na wod?	Zbiornik na wod?? maksymalnego nape?nienia
Zabezpieczenia	Zabezpieczenia termiczny, zabezpieczenie przed przegrzaniem
Napi?cie	230 V
Moc W	700 W
D?ugo?? przewodu	1500 mm
Wymiary (d. × szer. × wys.)	607 × 402 × 245 mm

K?piel wodna, cyfrowa regulacja temperatury, format GN 1/1 i charakterystyczne wzornictwo kolekcji UNIQ — model HENDI 470428 ??czy wygod? obs?ugi z estetyk? profesjonalnego bufetu.