



Podgrzewacz elektryczny UNIQU, designed by Robert Bronwasser, zielony, 220-240V/700W, 607x402x245mm HENDI 470435

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 470435

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 607

Szerokość (mm): 402

Wysokość (mm): 245

Kolor: zielony

Temperatura min. (°C): 35

Temperatura max. (°C): 85

Napięcie (V): 220-240

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 7.14

Moc wejściowa (W): 700

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY · HENDI UNIQU · DESIGNED BY ROBERT BRONWASSER

Podgrzewacz elektryczny UNIQU GN 1/1 HENDI – zielony

Podgrzewacz elektryczny UNIQU HENDI w kolorze zielonym przeznaczony jest

do utrzymywania temperatury gotowych potraw w bufetach, cateringu, restauracjach i obiektach hotelowych. Urządzenie pracuje w standardzie **GN 1/1** i zostało zaprojektowane przez Roberta Bronwassera.

Podgrzewanie w kąpieli wodnej ogranicza ryzyko przegrzania potraw, a cyfrowy panel sterowania pozwala kontrolować czas pracy, temperaturę ustawioną oraz aktualną temperaturę. Zakres regulacji wynosi od **35°C do 85°C**.

Kluczowe parametry

GN 1/1

rozmiar GN

35-85°C

zakres temperatur

700 W

moc wejściowa

607 mm

długość urządzenia

Cechy i funkcje

PODGRZEWANIE I KONTROLA PRACY

- Podgrzewanie potraw w kąpeli wodnej
- Regulacja temperatury od **35°C do 85°C**
- Ustawianie temperatury z dokładnością co 1°C
- Cyfrowy panel sterowania
- Wyświetlanie czasu pracy, temperatury ustawionej i aktualnej
- Zapamiętywanie ostatnio ustawionej temperatury
- Sonda temperatury

KONSTRUKCJA I EKSPOZYCJA

- Obudowa z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury
- Wyjmowany pojemnik GN 1/1; GN 2/3 (H)100 mm ze stali nierdzewnej 18/8
- Element grzewczy ze stali nierdzewnej 18/8 umieszczony w zbiorniku na wodę
- Pokrywa ze szkła hartowanego z izolowanym uchwytem
- Aluminiowy zawias pokrywy
- Zintegrowany uchwyt na etykiety produktów
- Dwuczłonowa pokrywa ograniczająca utratę ciepła przy otwieraniu

Ważne: urządzenie nie jest przeznaczone do gotowania. Służy do utrzymywania ciepła gotowych potraw.

Zastosowanie

Podgrzewacz UNIQ sprawdzi się w nowoczesnych bufetach, cateringu, restauracjach oraz obiektach hotelowych, gdzie ważne jest utrzymanie temperatury potraw i estetyczna prezentacja na linii wydawczej. Lekka konstrukcja ułatwia transport i ustawienie urządzenia podczas obsługi wydarzeń cateringowych.

Bezpieczeństwo

- Bezpiecznik termiczny
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Element grzewczy: grzałka

Dane techniczne

MENKAI

Designed by Robert Bronwasser

BAN 369470435

Zielony

BNZ mtar GN

BNZ Wcie

WOC Wej?ciowa

ZAKES 85°C

Odjustka temperatury

Programowalny

Sonda

Elementy grzewczy

Materiały, stal nierdzewna, szkło hartowane, PP (polipropylen)

Zabezpieczenie termiczny, zabezpieczenie przed przegrzaniem

Długość przewodu

Wymiary 192 x 245 mm

Waga netto