

Podgrzewacz elektryczny UNIQ, HENDI, designed by Robert Bronwasser, GN 1/1, zielony, 230V/700W, 607x402x245mm HENDI 470435

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 470435

Cechy produktu

Długość (mm): 607
Szerokość (mm): 402
Wysokość (mm): 245
Waga netto (kg): 7.14
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: zielony
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, zielony

Podgrzewacz elektryczny UNIQ HENDI w zielonej wersji kolorystycznej ??czy charakterystyczne wzornictwo niderlandzkiego projektanta **Roberta Bronwassera** z funkcjonalno?ci? potrzebn? w nowoczesnych bufetach, hotelach, restauracjach i cateringu. **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 aktualn?. Regulacja w zakresie **35–85 °C** z dok?adno?ci? co 1 °C pozwala precyzyjnie dopasowa? warunki do rodzaju serwowanej potrawy. Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania, a wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej u?atwia codzienne czyszczenie.

Kolekcja UNIQ K?piel wodna Cyfrowy wy?wietlacz



Podgrzewanie w k?pieli wodnej
Grza?ka umieszczona w zbiorniku na wod? wspomaga równomierne przekazywanie ciep?a i ogranicza ryzyko przegrzewania potraw.

Cyfrowy panel sterowania Wy?wietlacz pokazuje czas pracy, ustawion? temperatur? oraz temperatur? aktualn?.

Regulacja temperatury 35–85 °C
Temperatur? mo?na ustawia? co 1 °C, a ostatnia wybrana warto?? jest zapisywana i automatycznie przywracana po ponownym uruchomieniu.

Dwucz??ciowa pokrywa ze szk?a hartowanego Ogranicza utrat? ciep?a podczas otwierania, posiada izolowany uchwyt, aluminiowy zawias oraz zintegrowany uchwyt na etykiety produktów.

Dlaczego warto wybra? podgrzewacz UNIQ?

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

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

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

?atwiejsze czyszczenie — wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej u?atwia

codzienn? piel?gnacj? urz?dzenia.

Spójna prezentacja bufetu — zielony wariant nale?y do kolekcji UNIQ dost?pnej równie? w kolorze bia?ym, czarnym, be?owym, czerwonym i drewnianym.

Wa?ne: podgrzewacz przeznaczony jest wy??cznie do **utrzymywania potraw w cieple**. Urz?dzenie nie jest przeznaczone do gotowania.

Idealny do

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

Dane techniczne

HENDI	**HENDI**
Kolekcja / seria	KNEQ – designed by Robert Bronwasser
Nr katalogowy	470435
Kolor	Kolony
Gozdziar GN	GN 1/1
Przeznaczenie	Przeznaczenie ciep?a potraw — urz?dzenie nie jest przeznaczone do gotowania
Metoda podgrzewania	Metoda podgrzewania
Zakres temperatury	25–85 °C, regulacja co 1 °C

Jednostka temperatury	°C – stopnie Celsjusza
Panel sterowania	Cyfrowy, z wy?wietlaczem czasu pracy oraz temperatury ustawionej i aktualnej
Pami?? temperatury	tak – ostatnie ustawienie automatycznie wybierane przy uruchomieniu
Obudowa	pobudowa – odporny na wysokie temperatury
Pojemnik	wyjemny, wykonany ze stali nierdzewnej
Element grzewczy	grzeczka 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	Napi?cie
Moc wej?ciowa	Moc wej?ciowa
Długo??	Długo?? przewodu
Wymiary (d? × szer. × wys.)	**607 × 402 × 245 mm**

K?piel wodna, regulacja temperatury co 1 °C, format GN 1/1 i cyfrowy panel sterowania sprawiaj?, ?e HENDI 470435 dobrze sprawdzi si? podczas profesjonalnego serwisu.