

Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, wolnostojące, HENDI, 10L, 230V/3500W, 330x600x907mm HENDI 238844

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238844

Cechy produktu

Długość (mm): 330
Szerokość (mm): 600
Wysokość (mm): 907
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 10
Maksymalna objętość (l): 10
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 120
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Wewnętrzna długość (mm): 325
Wewnętrzna szerokość (mm): 545
Wewnętrzna wysokość (mm): 437

Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, wolnostojące firmy HENDI zostało stworzone do łatwego, szybkiego i bezproblemowego przyrządzania makaronu, pierogów, a nawet i warzyw. Wykonanie z stali nierdzewnej zapewnia wytrzymałość i gotowość do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.
Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
Pokrętło zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
Demontowana wylewka na zużytą wodę.
Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.
Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
Antypoślizgowe nóżki.

W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
Urządzenie wolnostojące – na podstawie.
Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
Nóżki regulowane w zakresie: 100-160 mm.