



**Warnik UNIQ, designed by Robert Bronwasser, 9L,
kremowy, 220-240V/950W, 307x330x450mm HENDI
211519**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 211519

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 307

Szerokość (mm): 330

Wysokość (mm): 450

Średnica (mm): 225

Kolor: kremowy

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 100

Napięcie (V): 220-240

Objętość użytkowa (l): 9

Długość przewodu (mm): 1250

Max. wysokość naczynia (mm): 100

Waga netto (kg): 2.5

Moc wejściowa (W): 950

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

WARNIK UNIQ · HENDI · DESIGNED BY ROBERT BRONWASSER

Warnik UNIQ HENDI – 9 l, kremowy, 230

V / 950 W, 307 × 330 × (H)450 mm

Warnik UNIQ HENDI o pojemności **9 l** jest przeznaczony do gotowania wody oraz podgrzewania wina. Urządzenie ma regulację temperatury od 30°C do 100°C, funkcję automatycznego podtrzymywania temperatury, wskaźnik poziomego płynu oraz kran spustowy zapobiegający kapaniu. Kremowy kolor pasuje do bufetów, barów, cateringu i obiektów hotelowych.

Kluczowe parametry

9 l

objętość użytkowa

950 W

moc wejściowa

30–100°C

zakres temperatury

58 min

czas przygotowywania

Cechy i funkcje

OBSŁUGA NAPOJÓW

- Do gotowania wody oraz podgrzewania wina
- Regulacja temperatury od 30°C do 100°C
- Automatyczne podtrzymywanie temperatury
- Wskaźnik poziomu płynu z poliwęglanu
- Kran spustowy zapobiegający kapaniu

KONSTRUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO

-
- Obudowa z pojedynczymi ściankami wykonana ze stali nierdzewnej
 - Uchwyty wykonane z polipropylenu
 - Taca ociekowa mocowana magnetycznie, łatwa w czyszczeniu
 - Wskaźnik termostatu
 - Przycisk resetowania do użycia w przypadku przegrzania
 - Lampka ostrzegawcza sygnalizująca przegrzanie lub konieczność odkamieniania

Ważne: urządzenie nie jest przeznaczone do mleka ani mleka czekoladowego.

Dla kogo jest ten produkt

- **Bufety** — do serwowania gorącej wody w strefie samoobsługowej.
- **Catering** — do utrzymania napoju w gotowości podczas obsługi gości.
- **Restauracje i bary** — do zaplecza lub strefy wydawania napojów.
- **Obiekty hotelowe** — do bufetów śniadaniowych i stref z napojami.

Dane techniczne

Wartość

MENDI

designed by Robert Bronwasser

Wartość

Kremowy

Objętość użytkowa

230 V
Wzrost

950 W
Wejściowa

30°C
Temperatury od

100°C
Temperatury do

Celcius
Skala temperatury

58 min
Gotowania / przygotowywania

100 mm
Minimalna wysokość naczynia

Wartość

Tak spustowy

Niełączenie do wody

Niegramowalny

Niemagana instalacja przez elektryka

Grzałka grzewczy

Stal nierdzewna, PP (Polipropylen)

IPX1ień ochrony IP

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wartość

Mleko czekoladowe, Mleko

307g

330ml

450ml

225ml

125g

Waga netto

8711369211519

Model UNIQ HENDI 9 l sprawdzi się w bufecie, cateringu, restauracji, barze lub obiekcie hotelowym. Umożliwia gotowanie wody, podgrzewanie wina i utrzymanie temperatury napoju w zakresie od 30°C do 100°C. **Dodaj produkt do koszyka i uzupełnij wyposażenie strefy napojów.**