

Bain-marie avec robinet de vidange Ranger

238912

Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température. Boîtier et réservoir d'eau en acier inoxydable. Convient à un bac GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm. Convient également aux combinaisons de bacs GN plus petits, tels que 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3. Il est possible de placer des récipients GN 1/6 à condition d'utiliser une barre d'adaptation (non comprise, elle peut être achetée séparément – codes: 808153, 808108). Plage de température : de 30°C à 85°C. Réglage de la température à l'aide d'un bouton - 6 positions de chauffe. Équipé d'un thermostat et d'un voyant lumineux. Réservoir d'eau avec indicateurs de niveau d'eau min. et max. Protection contre la surchauffe. Indice d'étanchéité : IPX3.

Les récipients GN ne sont pas inclus dans l'ensemble.



HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu



HENDI

Tools for Chefs

Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 85°C
Unité de température	: Celsius
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Longueur câble (mm)	: 1500
Protections	: Protection thermique
Nécessite un électricien	: Non

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 576
Profondeur (mm)	: 334
Hauteur (mm)	: 241
Poids article (kg)	: 5.27
Taille GN	: GN 1/1
Des tailles adaptées	: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Puissance (fournie) (W)	: 1000
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Robinet de vidange	: Oui
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 576x334x(H)241
Matières principales	: Métaux
Materials	: Inox

Spécifications de transport

EAN	: 8711369238912
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 7.61
Poids net (kg)	: 5.47
Sales units per pallet	: 16
Plastic packaging (gram)	: 1

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu