

Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 13:41

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/piec-do-gotowania-piecznia-w-niskiej-temperaturze-sous-vide-gn11-1200w-hendi-225479-p-1052.html>

Piec do gotowania pieczenia w niskiej temperaturze Sous Vide GN1/1 1200W - Hendi 225479

Cena brutto	6 104,00 PLN
Cena netto	4 962,60 PLN
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
ID produktu	1001030
Kod producenta	225479
Kod EAN	8711369225479
Producent	Hendi

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 225479**

Rewelacyjny piec do gotowania w niskich temperaturach marki Hendi. Urządzenie powinno znaleźć się na wyposażeniu każdej kuchni, pozwala na przyrządzanie smacznego i zdrowego jedzenia.

Cechy produktu:

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień - temperatura komory 0 do 120 ° C,
- Temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100 ° C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600×400mm, 3 poziomy pieczenia

Parametry:

- długość w mm: 690
- szerokość w mm: 495
- wysokość w mm: 415
- moc (W): 1200
- napięcie (V): 230

W zestawie:

- piec do gotowania w niskich temperaturach
- instrukcja PL

Piec do gotowania w niskich temperaturach