

225448 | Sous-vide rendszer GN 1/1

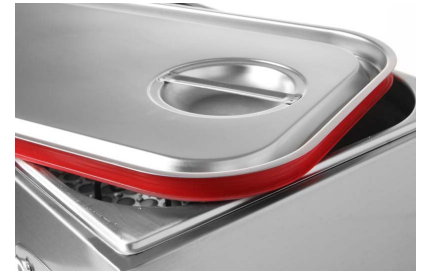
**SKU:** 12418

### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	9,5 kg
<b>Dimensions</b>	410 × 680 × 380 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">Hendi</a>
<b>Megnevezés</b>	<a href="#">225448   Sous-vide rendszer GN 1/1</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">600</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">330</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">300</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">8,5</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">600</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">230/50</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">680</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">410</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">380</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">9,5</a>



### GALLERY IMAGES



## PRODUCT DESCRIPTION

Rozsdamentes sous-vide alacsony hőmérsékletű, szabályozott lassú főzéshez, 20 literes medencével.

Ideális például a la carte éttermeknek. Folyamatos, használatra alkalmas készülék. Elektronikus vezérlés nyomógombokkal. Digitális kijelző. A hőmérséklet 45-95°C között szabályozható, 0,1°C-os pontossággal. Rozsdamentes acélból készült univerzális kerettel, melynek segítségével 6 rekeszben helyezhetők el a vákuum zacskók. Szilikon tömítéssel ellátott hőszigetelő fedővel, amely nyomáscsökkentő szeleppel szerelt. Fogantyúkkal és leeresztőcsappal.

## ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	9,5 kg
<b>Dimensions</b>	410 × 680 × 380 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">Hendi</a>
<b>Megnevezés</b>	<a href="#">225448   Sous-vide rendszer GN 1/1</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">600</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">330</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">300</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">8,5</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">600</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">230/50</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">680</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">410</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">380</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">9,5</a>



