

## Sous Vide Gerät GN 2/3

225264

Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden. Ideal für à la carte Restaurants. Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten. Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse. Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C. Gehäuse komplett aus Edelstahl. Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden.

Mit Tragegriffen. Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.



### Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 363
Breite (mm)	: 335
Höhe (mm)	: 290
Nutzbarer Inhalt (L)	: 13
Eingangleistung (W)	: 400
Artikel ist programmierbar	: Nein
Ablasshahn	: Nein
Abmessungen	: 363x335x(H)290

### Transportspezifikationen

EAN	: 8711369225264
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 8.52
Nettogewicht (kg)	: 6.79
Verkaufseinheiten pro Palette	: 24

#### 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