

Suppenkessel

860502

Die verbesserte Isolierung reduziert den Energieverbrauch und hält den Korpus kühl. Thermostat regelbar von 65°C bis 95°C in 1°C-Schritten. Diese Eigenschaften können den Energieverbrauch um bis zu 30% reduzieren. Digitales Bedienungsfeld mit wechselnder Displayanzeige zwischen eingestellter Temperatur und tatsächlicher Temperatur. Mit abnehmbaren Polycarbonat-Deckel. Deckel mit eingelassenem Griff und Löffelaussparung. Mit Trockenkochschutz und Alarmfunktion bei niedrigen Wasserstand. Aluminium-Wasserwanne für bestmöglichen Wärmetransfer. Suppentopf aus hochwertigen Edelstahl 18/8. Polypropylen-Gehäuse. Leicht entnehmbarer Suppentopf. Ideal zur Verwendung bei Buffets.



Spezifikationen

Materialien	: Aluminium, PP (Polypropylen), 18/8 Edelstahl
Spannung (V)	: 230
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Höhe (mm)	: 300
Durchmesser (mm)	: 370
Inhalt (L)	: 8
Eingangleistung (W)	: 450
Ablasshahn	: Nein
Programmierbar	: Nein
Measurements	: ø370x(H)300

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369860502
Gross weight (kg)	: 5.72
Net weight (kg)	: 3.96
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 30
Plastic packaging (gram)	: 43

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 Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania 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: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu