



Warnik 9L, 307x330x(H)450mm, czarny | Hendi 211458

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 211458

Cechy produktu

Długość (mm):	307
Szerokość (mm):	330
Wysokość (mm):	450
Średnica (mm):	225
Temperatura min. (°C):	30
Temperatura max. (°C):	100
Objętość użytkowa (l):	9
Długość przewodu (mm):	1250
Max. wysokość naczynia (mm):	100
Waga netto (kg):	2.5
Moc wejściowa (W):	950

Warnik UNIQ HENDI designed by Robert Bronwasser 9 L 220–240 V / 950 W 307×330×(H)450 mm

Profesjonalny warnik gastronomiczny z kolekcji UNIQ marki HENDI zaprojektowany przez niderlandzkiego projektanta Roberta Bronwassera. Urządzenie przeznaczone jest do gotowania oraz utrzymywania temperatury gorących napojów w bufetach, restauracjach, hotelach oraz firmach cateringowych. Dzięki pojemności użytkowej 9 litrów pozwala przygotować większą ilość napojów jednocześnie, co znacząco usprawnia obsługę podczas śniadań hotelowych, konferencji czy wydarzeń cateringowych.

Nowoczesna stylistyka linii UNIQ została zaprojektowana z myślą o eleganckiej prezentacji w strefach bufetowych. Obudowa wykonana z satynowanej stali nierdzewnej w kolorze czarnym zapewnia trwałość oraz estetyczny wygląd, a kompaktowa konstrukcja umożliwia wygodne użytkowanie w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność 9 litrów Duży zbiornik pozwala przygotować i utrzymywać temperaturę większej ilości napojów podczas intensywnej pracy gastronomii.

Projekt Robert Bronwasser Nowoczesne wzornictwo z kolekcji UNIQ doskonale prezentuje się na bufetach hotelowych, w restauracjach i podczas cateringu.

Regulacja temperatury 30–100°C Umożliwia zarówno podgrzewanie, jak i utrzymywanie optymalnej temperatury serwowania napojów.

Niekapiący kran Precyzyjny kran spustowy z tacką ociekową umożliwia czyste i wygodne serwowanie napojów.

Wskaźnik poziomu płynu Szklana rurka poziomu pozwala łatwo kontrolować ilość napoju w zbiorniku.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem System bezpieczeństwa chroni urządzenie podczas pracy i zapobiega uszkodzeniom elementów grzewczych.

Technologia i konstrukcja

Warnik wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz elementów z polipropylenu (PP), dzięki czemu cechuje się odpornością na intensywne użytkowanie oraz łatwością utrzymania w czystości. Element grzewczy w postaci grzałki o mocy 950 W umożliwia szybkie podgrzewanie wody do temperatury wrzenia.

Analogowy panel sterowania pozwala na intuicyjną regulację temperatury w zakresie od 30°C do 100°C. Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz stopień ochrony IPX1, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania w środowisku gastronomicznym.

Warnik posiada kran spustowy umożliwiający wygodne nalewanie napojów oraz wskaźnik poziomu płynu ułatwiający kontrolę zawartości zbiornika. Maksymalna wysokość naczynia, które można ustawić pod kranem, wynosi 100 mm.

Zastosowanie w gastronomii

Warnik HENDI z linii UNIQ przeznaczony jest do profesjonalnego przygotowywania i serwowania gorących napojów. Sprawdza się w:

- bufetach hotelowych
- restauracjach
- firmach cateringowych
- strefach śniadaniowych
- eventach i konferencjach
- punktach serwowania napojów

Urządzenie przeznaczone jest do gotowania wody oraz przygotowywania gorących napojów takich jak herbata czy grzane wino. Nie należy używać go do podgrzewania mleka ani napojów mlecznych.

Dane techniczne

Model
Design by Robert Bronwasser
Napięcie

Rate of frequency
Moć wejściowa
Objętość użytkowa
Zakres temperatury od
Zakres temperatury do
Jednostka temperatury
Regulowania
Element grzewczy
Kran spustowy
Maksymalna wysokość naczynia
Programowalny
Podłączenie do wody
Wymagana instalacja przez elektryka
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Stopień ochrony IP
Materiał ewna, PP (Polipropylen)

Kolor
Grubość
Szerokość
Wysokość
Średnica
Waga netto
Długość przewodu
Czas gotowania/przygotowywania
Nieprzeznaczony do Mleko
EAN369211458