



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1 ze szklaną pokrywą Excellent Fine Dine 471159

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 471159

Cechy produktu

Pojemność (l): 11

Materiał pojemnika wew.: Stal nierdzewna

Długość (mm): 480

Szerokość (mm): 405

Wysokość (mm): 170

Średnica (mm): 430

Kolor: Srebrny

GN: GN 1/1

Rozmiar: GN 1/1

- Bardzo solidna konstrukcja
- Obudowa z wysokopolerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna pokrywa z mechanizmem wolnoopadającym
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu kroplin na stół, kropliny są odprowadzane do pojemnika z wodą
- Grube, kapsułowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych
- Podpora z regulacją wysokości, zapobiegająca przewróceniu podgrzewacza w przypadku nagłego otwarcia pokrywy
- Rama do podgrzewaczy ze stali AISI 304 o grubości 2,7 mm
- Do stosowania bezpośrednio na kuchenkach indukcyjnych lub na ramie
- Pojemnik na paliwo z uchylnym elementem regulującym wielkość płomienia
- Elementy mocujące do grzałki indukcyjnej
- Regulowany w pionie uchwyt na paliwo
- Możliwość sztaplowania ram
- Rama sprzedawana oddzielnie: [471166](#)

**Podgrzewacze Fine Dine są wyposażone w hydrauliczny mechanizm spowalniający opadanie pokrywy.
Nie należy dociskać pokrywy przy zamykaniu i pozostawić do samoczynnego zamknięcia. Dociskanie pokrywy może spowodować nieodwracalne uszkodzenie mechanizmu.**