



Urządzenie multifunkcyjne 4.5 L, 230V/1400W, 210x380x(H)320mm | Hendi 221761

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221761

Cechy produktu

Długość (mm): 210

Szerokość (mm): 380

Wysokość (mm): 320

Maksymalna objętość (l): 4.5

Waga netto (kg): 8.21

Moc wejściowa (W): 1400

HENDICHEF Urządzenie multifunkcyjne HENDI 4,5 L 230 V / 1400 W 210×380×(H)320 mm

HENDICHEF marki HENDI to profesjonalne urządzenie multifunkcyjne przeznaczone do przygotowywania różnorodnych potraw w kuchniach gastronomicznych. Urządzenie łączy funkcje robota kuchennego, urządzenia do gotowania, mieszania, miksowania oraz gotowania na parze. Dzięki cyfrowemu panelowi sterowania użytkownik może precyzyjnie kontrolować temperaturę, czas oraz intensywność pracy urządzenia.

Maksymalna objętość misy wynosząca 4,5 litra pozwala na przygotowywanie większych porcji potraw, co sprawia, że urządzenie doskonale sprawdza się w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych oraz kuchniach produkcyjnych. Moc 1400 W zapewnia szybkie nagrzewanie oraz wydajną pracę podczas przygotowywania potraw.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Wielofunkcyjne zastosowanie Urządzenie umożliwia gotowanie, mieszanie, miksowanie, siekanie oraz przygotowywanie potraw na parze w jednym urządzeniu.

Duża pojemność robocza Maksymalna objętość misy 4,5 L pozwala przygotowywać większe ilości potraw jednocześnie.

Cyfrowy panel sterowania Intuicyjny panel sterowania umożliwia dokładną kontrolę parametrów pracy urządzenia.

Wysoka moc urządzenia Silnik o mocy 1400 W zapewnia szybkie nagrzewanie oraz wydajną pracę podczas przygotowywania potraw.

Solidna konstrukcja Elementy wykonane ze stali nierdzewnej oraz wytrzymałych tworzyw sztucznych zapewniają trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie.

Profesjonalne zastosowanie Urządzenie przeznaczone jest do pracy w restauracjach, hotelach, cateringu oraz kuchniach gastronomicznych.

Technologia i konstrukcja

Urządzenie wyposażone jest w misę o maksymalnej objętości 4,5 L wykonaną ze stali nierdzewnej. Solidna konstrukcja zapewnia odporność na intensywne użytkowanie w środowisku gastronomicznym.

Cyfrowy panel sterowania umożliwia precyzyjne sterowanie funkcjami urządzenia. Zastosowane materiały takie jak stal nierdzewna, ABS, PA oraz PC zapewniają wysoką trwałość oraz bezpieczeństwo użytkowania.

Urządzenie nie wymaga instalacji przez elektryka i może być użytkowane bezpośrednio po podłączeniu do standardowego zasilania 230 V.

Zastosowanie w gastronomii

Urządzenie multifunkcyjne HENDICHEF przeznaczone jest do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii. Sprawdza się podczas przygotowywania różnorodnych potraw w:

- restauracjach
- hotelach
- firmach cateringowych
- kuchniach produkcyjnych
- bufetach i stołówkach

Urządzenie umożliwia szybkie przygotowanie zup, sosów, kremów, puree, farszów oraz wielu innych potraw wymagających mieszania, miksowania lub gotowania.

Dane techniczne

Model
Wyposażenie
Moc wejściowa
Maksymalna objętość
Waga
Szerokość

Wysokość
Waga netto
Panel sterowania
Programowalny
Wymagana instalacja przez elektryka
Materiały: akryl, polinitryl-butadien-styren), PA (Poliamid/Nylon), PC (Poliwęglan), Stal nierdzewna 18/8
EAN369221761