

Плита индукционная 5000 D

239322

Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени Корпус сделан из нержавеющей стали Жироулавливающий фильтр - легкая чистка, двойная вентиляция Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 140 до 280 мм Регулируемая высота ножек Работает на 380 В, без вилки, для установки требуется электрик Допустимая максимальная загрузка духовки: 25 кг



Характеристики

Материалы	: Нержавеющая сталь
Нагревательный элемент	: индукционный
Напряжение	: 400
Единица измерения температуры	: Цельсий
Область использования	: Для внутреннего использования, кухня
Требуется установка электриком	: да
количество в упаковке	: 1
тип упаковки	: коробка
длина	: 398
ширина	: 515
высота	: 168
Входящая мощность	: 5000
Программированный	: нет
Measurements	: 398x515x(H)168

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369239322
Gross weight (kg)	: 13.03
Net weight (kg)	: 10.74
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 18
Plastic packaging (gram)	: 257

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
 Ehrling 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