

Fumoir électrique

238486

Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes. L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique. Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte. Équipe d'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière. Livré avec 3 grilles (400x279 mm) et 3 crochets à viande.



Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz
Unité de température	: Celsius
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 540
Profondeur (mm)	: 380
Hauteur (mm)	: 725
Puissance (fournie) (W)	: 1600
Programmable	: Non
Measurements	: 540x380x(H)725

Spécifications de transport

EAN	: 8711369238486
Intrastat code	: 85437090
Gross weight (kg)	: 16.8
Poids net (kg)	: 14.03
Sales units per pallet	: 9
Plastic packaging (gram)	: 510

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 GmbH

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

HENDI 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: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu