HENDI LCD mash tun

289952

Malátából készült házi készítéshez. Manuális üzemmód a sörszakértők számára, hogy lehetővé tegyék számukra, hogy önállóan dolgozzanak. Automatikus üzemmód - a készülék memóriája akár 9 receptet is elmenthet, mindegyik 9 lépésből áll. Intuitív központ a működési paraméterek digitális kijelzésével. Fűtési hőmérséklet-tartomány: 25 ° C és 100 ° C között, 0,1 ° C pontossággal. A szivattyú egyenletes és hatékony keverését biztosítja. A tartály belsejében lévő mérleg (5 literes mérleg) és a külső mérőeszköz üvegcső formájában (1 literes mérleg) lehetővé teszi a töltési szint ellenőrzését. Ház AISI 304 rozsdamentes acélból. A fermentort a szivattyútól elválasztó alsó rész és a vezérlő rész - AISI 304 rozsdamentes acélból. Csappal felszerelt. Edzett üveg fedél.



Műszaki adatok

Felhasználási terület	: Konyha
Feszültség	: 230
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 30°C
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 100°C
Egységhőmérséklet	: Celsius
Fűtőelem	: Fűtőbetét
Villanyszerelő szükséges	: Nem
Csomagolt per	: 1
Magasság (mm)	: 630
Átmérő (mm)	: 400
Maximális térfogat (L)	: 40
Teljesítmény (bemenet) (W)	: 2500
Kezelőpanel	: Analóg
Programozható	: Nem
Mérés	: ø400x(H)630

Szállítási előírások

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu