

Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1, HENDI, Kitchen Line, 230V/3000W, 19kW, 800x722x(H)90

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225882

Cechy produktu

Długość (mm): 800
Szerokość (mm): 722
Wysokość (mm): 900
Waga netto (kg): 59.75
Moc wejściowa (W): 3000
Napięcie (V): 230
Moc gazowa (kW): 19
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 270
Linia produktów: Kitchen Line

Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1 – Hendi Kitchen Line 225882

Profesjonalna kuchnia gazowa z serii Kitchen Line wyposażona w cztery wydajne palniki gazowe oraz elektryczny piekarnik konwekcyjny GN 1/1. Łączna moc palników wynosi **19 kW**, a piekarnik o mocy **3 kW** umożliwia jednoczesne gotowanie i pieczenie potraw w profesjonalnej kuchni gastronomicznej.

Najważniejsze cechy

4 palniki gazowe – 19 kW
Układ mocy 2 × 3,5 kW oraz 2 × 6 kW do intensywnego gotowania.

Piekarnik konwekcyjny GN 1/1
Elektryczny piekarnik o mocy 3000 W z zakresem temperatur 50–270°C.

Zabezpieczenie termoparowe
Automatyczne odcięcie dopływu gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej
Blat AISI 304 oraz obudowa ze stali AISI 430.

□ 4 pary prowadnic GN 1/1
Odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm.

□□ Regulowane nóżki
Stabilne ustawienie urządzenia w profesjonalnej kuchni.

Konstrukcja i technologia

Kuchnia wyposażona jest w **cztery palniki gazowe** o mocy 2 × 3,5 kW oraz 2 × 6 kW. Każdy palnik posiada **żeliwny ruszt o wymiarach 335 × 300 mm**, zapewniający stabilność naczyń o średnicy od **120 do 300 mm**.

Piekarnik konwekcyjny GN 1/1 o mocy 3000 W (230 V) posiada zakres temperatur **50–270°C**. Komora piekarnika wykonana jest ze stali nierdzewnej i posiada **4 pary prowadnic** z odstępem 75 mm. W zestawie znajduje się ruszt GN 1/1.

Blat urządzenia wykonano ze stali nierdzewnej **AISI 304**, natomiast obudowę z **AISI 430**. Kuchnia przystosowana jest do pracy na gazie ziemnym, a w zestawie znajdują się również **dysze do gazu LPG**.

Zastosowanie

Kuchnia przeznaczona jest do restauracji, hoteli, stołówek oraz kuchni cateringowych. Umożliwia jednoczesne gotowanie, smażenie, duszenie oraz pieczenie potraw w piekarniku konwekcyjnym.

Dane techniczne

Seria	Kitchen Line
Moc gazowa	19 kW (2 × 3,5 kW + 2 × 6 kW)
Moc piekarnika	3000 W
Zasilanie piekarnika	230 V
Zakres temperatur	50–270 °C
Komora piekarnika	430 × 370 × 310 mm
Prowadnice	4 pary GN 1/1

Odstęp prowadnic
Wymiary (W) 322 × (H) 900 mm
Waga netto
Materiał zewna (AISI 304 / AISI 430)

Numer artykułu: 225882