



Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1, 230V/3000W, 19kW, 800x722x(H)900mm | Hendi 225882

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225882

Cechy produktu

Długość (mm): 800

Szerokość (mm): 722

Wysokość (mm): 900

Moc gazowa (kW): 19

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 270

Waga netto (kg): 82

Moc wejściowa (W): 3000

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 $2 \times 3,5$ kW oraz 2×6 kW. Każdy palnik posiada **żeliwny ruszt o wymiarach 335 x 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

Kuchnia Kitchen Line
Moc gazowa 3,5 kW + 2 x 6 kW
Moc piekarnika 3000 W
Zasilanie piekarnika 230 V
Zakres temperatur 50–270°C
Komora piekarnika 335 x 300 mm
Prowadnice 4 pary GN 1/1
Odstęp prowadnic 75 mm

Wymiary × (H) 900 mm
Waga netto
Materiał zewnętrzna (AISI 304 / AISI 430)

Numer artykułu: 225882