



## **Kebab elektryczny, Profi Line, 400V/7200W, 7,2kW, 550x700x1120mm HENDI 226018**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 226018

### Cechy produktu

Długość (mm): 550

Szerokość (mm): 700

Wysokość (mm): 1120

Moc gazowa (kW): 7.2

Napięcie (V): 400

Waga netto (kg): 35

Moc wejściowa (W): 7200

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Kebab elektryczny HENDI to wydajne urządzenie do przygotowania do 60 kg mięsa. Posiada obudowę ze stali nierdzewnej i 4 mocne strefy grzewcze, z których każda jest indywidualnie regulowana za pomocą 5 poziomów ciepła, zapewniając optymalną elastyczność pieczenia.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

Rożen wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.

Silnik montowany od góry z możliwością obrotu w obu kierunkach.

Regulacja odległości różna od elementów grzewczych.

4 indywidualne strefy grzewcze zatopione w szkło Robax (ok. 1,8 kW każda).

Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX.

Wymiary rożna: 12 x 12 mm x (wys.) 890 mm, długość użytkowa: 650 mm.

Średnica talerza: 180 mm.

Wsad mięsa: do 60 kg.

Maksymalne wymiary beli mięsa:  $\varnothing 300$  x (wys.) 650 mm.

Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz.

Dwie osłony termiczne ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.

Klasa ochrony IPX: IP40.