

Kuchnia elektryczna 4-płytowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1, HENDI, Kitchen Line, GN 1/1, 400V/13400W, 800x700

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225936

Cechy produktu

Długość (mm): 800
Szerokość (mm): 700
Wysokość (mm): 900
Moc wejściowa (W): 13400
Napięcie (V): 400
Rozmiar GN: GN 1/1
Główne materiały: Metale
Materiały: Stal nierdzewna
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Linia produktów: Kitchen Line

Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1 GN 1/1, 400V/13400W, 800x700x(H)900mm – HENDI 225936

Profesjonalna **kuchnia elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1**, przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie umożliwia jednoczesne gotowanie na czterech żeliwnych płytach grzewczych oraz pieczenie w piekarniku konwekcyjnym. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i wygodę użytkowania w restauracjach, hotelach oraz kuchniach zbiorowego żywienia.

Najważniejsze cechy

Moc całkowita 13,4 kW
Wysoka wydajność pracy w profesjonalnej gastronomii.

4 żeliwne płyty grzewcze
Średnica 220 mm, moc każdej płyty 2,6 kW.

Piekarnik konwekcyjny
Zakres temperatur od 50°C do 270°C.

⍰⍰ Komora piekarnika GN 1/1
Mieści do 4 pojemników GN 1/1.

⍰⍰ Solidna konstrukcja
Blat AISI 304, obudowa AISI 430.

⍰ Regulowane nóżki
Stabilne ustawienie urządzenia.

Konstrukcja i technologia

Blat roboczy wykonano ze **stali nierdzewnej AISI 304**, natomiast obudowę boczną ze **stali AISI 430**. Cztery żeliwne płyty grzewcze o średnicy **220 mm** zapewniają równomierne przekazywanie ciepła i wysoką trwałość.

Piekarnik konwekcyjny GN 1/1 wyposażony jest w wentylator zapewniający równomierny rozkład temperatury w komorze. Wewnątrz znajdują się **chromowane, demontowalne prowadnice** z odstępem **75 mm**, umożliwiające jednoczesne korzystanie z **4 poziomów GN 1/1**.

Urządzenie zasilane jest napięciem **400 V** i przeznaczone do instalacji w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.

Zastosowanie

Kuchnia elektryczna sprawdzi się w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych, stołówkach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Pozwala na jednoczesne gotowanie na płytach grzewczych oraz pieczenie w piekarniku konwekcyjnym.

Dane techniczne

Producent HENDI
Numer katalogowy 205926
Zasilanie 400 V
Moc całkowita 14000 W
Moc płyt grzewczych 4 x 2,6 kW
Średnica płyt grzewczych 220 mm
Moc piekarnika 4 kW

Zakres temperatur piekarnika	70 k 270 °C
Rozmiar pojemników	1 GN 1/1
Pojemność piekarnika	4 x GN 1/1
Odstęp między prowadnicami	75 mm
Wymiary komory piekarnika	5 x 370 x (H) 350 mm
Wymiary zewnętrzne	800 x 700 x (H) 900 mm
Waga netto	75 kg
Panel sterowania	Panel sterowania
Materiał wykonania	Materiał wykonania AISI 304 / AISI 430