



## Kuchnia elektryczna 4-płytowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym 800x700x(H)900mm | HENDI 225936

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 225936

### Cechy produktu

Długość (mm): 800

Szerokość (mm): 700

Wysokość (mm): 900

Moc wejściowa (W): 13400

Oficjalna dystrybucja: HENDI

## 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

<b>Model</b>
<b>Numer katalogowy</b>
<b>Zasilanie</b>
<b>Moc całkowita</b>
<b>Moc płyt grzewczych</b>
<b>Średnica płyt grzewczych</b>
<b>Mów piekarnika</b>
<b>Zakres temperatur piekarnika</b>
<b>Rozmiar pojemników</b>

<b>Pojemność piekarnika</b>
<b>Odstęp między przewodnikami</b>
<b>Wymiary zewnętrzne piekarnika</b>
<b>Wymiary wewnętrzne</b>
<b>Waga netto</b>
<b>Ranking sterowania</b>
<b>Materiał wykonania</b> AISI 304 / AISI 430