



Opatentowany system kondensacji – smażenie bez zapachów kosz wewnętrzny Hendi 223055

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 223055

Cechy produktu

Opis: kosz wewnętrzny

kosz wewnętrzny

- Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnego rodzaju gotowych produktów mrożonych
- Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyczep gastronomicznych
- Dzięki opatentowanemu systemowi cyrkulacji powietrza skraca się czas pieczenia o 50% w porównaniu ze standardowymi piecami
- Wysoka wydajność
- do 7,5 kg frytek na godzinę
- Nie wymaga stosowania frytury, ani żadnego innego tłuszczu co pozwala na:
 - przygotowanie bardziej zdrowych posiłków
 - redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacji
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Port USB do wgrywania i odczytywania ustawionych programów na kolejne maszyny
- Do wyboru aż 5 rodzajów obrotu kosza:
 - 1 – brak obrotów
 - 2 – obroty ciągłe (bez przerw)
 - 3 – obrót 18 s, przerwa 54 s
 - 4 – obrót 36 s, przerwa 36 s
 - 5 – obrót 54 s, przerwa 18 s
- Sterowanie elektroniczne z dwoma wyświetlaczami cyfrowymi temperatury i czasu pracy
- Program nagrzewania wstępnego komory
- Oświetlenie halogenowe
- Przeszklone drzwi
- W standardzie dwa kosze wewnętrzne (223055) na żywność, wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwa demontowalne uchwyty na kosz wewnętrzny
- Nie wymaga specjalnej wentylacji ani okapu ze względu na opatentowany system kondensacji
- Automatyczna praca - nie ma potrzeby stałego monitorowania personelu i usuwania odpadów olejowych
- Łatwe czyszczenie - wszystkie wewnętrzne elementy można łatwo wyjąć i umieścić w zmywarce
- Wymagane podłączenie do wody i kanalizacji