

Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S, HENDI, 230V/2670W, 595x595x570mm HENDI 227077

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 227077

Cechy produktu

Długość (mm): 595
Szerokość (mm): 595
Wysokość (mm): 570
Waga netto (kg): 39.7
Moc wejściowa (W): 2670
Napięcie (V): 230
Maksymalna pojemność: 4
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 300
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 460
Wewnętrzna szerokość (mm): 375
Wewnętrzna wysokość (mm): 360
Odległość pomiędzy tacami (mm): 70
Akcesoria w zestawie: Blachy do pieczenia

Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S, 230V/2670W, 595x595x(H)570mm

Piec konwekcyjny HENDI H90S to profesjonalny piec gastronomiczny przeznaczony do pieczenia, grillowania oraz przygotowywania wypieków w restauracjach, bistrach, kawiarniach i punktach cateringowych. Dzięki konwekcyjnemu systemowi obiegu gorącego powietrza oraz funkcji manualnego

nawilżania komory urządzenie zapewnia równomierne pieczenie oraz wysoką powtarzalność rezultatów.

Kompaktowa konstrukcja oraz pojemność **4 tac 437 × 314 mm** sprawiają, że piec doskonale sprawdza się w kuchniach gastronomicznych o ograniczonej przestrzeni roboczej. Zakres temperatury **50–300°C** oraz timer do **120 minut** pozwalają precyzyjnie kontrolować proces przygotowywania potraw.

Najważniejsze cechy pieca

- zakres temperatury: **50–300°C**
- manualne nawilżanie komory pieczenia
- analogowy panel sterowania
- timer pracy: **0–120 minut**
- **2 wentylatory** zapewniające równomierny obieg powietrza
- pojemność: **4 tace 437 × 314 mm**
- odległość między prowadnicami: **70 mm**
- oświetlenie komory pieczenia
- możliwość podłączenia wody do wytwarzania pary
- zabezpieczenie przed przegrzaniem (Hi-Limiter)

Równomierne pieczenie dzięki konwekcji

Piec wyposażony jest w **dwa wentylatory**, które zapewniają równomierną cyrkulację gorącego powietrza w całej komorze pieczenia. Dzięki temu temperatura jest stabilna na każdym poziomie, co pozwala jednocześnie przygotowywać różne potrawy – od pieczywa i wypieków po mięsa, zapiekanki czy warzywa.

Manualne nawilżanie komory pieczenia

System manualnego nawilżania umożliwia wprowadzenie pary do komory pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku. Ilość pary regulowana jest mikro zaworem, co pozwala dopasować poziom wilgotności do przygotowywanej potrawy. Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia pieczywa, przygotowywania mięs oraz potraw wymagających zachowania soczystości.

Solidna konstrukcja gastronomiczna

Obudowa pieca wykonana została ze **stali nierdzewnej**, dzięki czemu urządzenie jest odporne na intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii. Komora pieczenia częściowo emaliowana ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

Drzwi pieca wyposażono w **podwójną szybę**, która ogranicza straty ciepła oraz zwiększa bezpieczeństwo pracy. Konstrukcja drzwi umożliwia ich łatwy demontaż w celu czyszczenia.

Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50/60 Hz

Moc	3670 W
Pojemność komory	72 l
Pojemność	4 poz
Rozmiar tac	437 × 314 mm
Odległość między prowadnicami	70 mm
Ilość wentylatorów	1
Zakres temperatury	70 – 300 °C
Timer	0 – 120 min
Panel sterowania	analogowy
Podłączenie do wody	nie
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)	595 × 570 mm
Wymiary komory (S × G × W)	460 × 360 mm

Stopień ochrony IP
IP65
Waga netto
0,7 kg
EAN
4260369227077

Kod produktu HENDI: 227077