

Opiekacz kwarcowy GN 1/1, HENDI, 230V/3645W, 689x397x318mm HENDI 264409

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 264409

Cechy produktu

Długość (mm): 689
Szerokość (mm): 397
Wysokość (mm): 318
Waga netto (kg): 16.8
Moc wejściowa (W): 3645
Napięcie (V): 230
Element grzewczy : Podczerwień kwarcowa

Opiekacz kwarcowy GN 1/1 HENDI – 230V / 3645W, 689×397×(H)318 mm, model 264409

Profesjonalny opiekacz kwarcowy HENDI przeznaczony do grillowania, zapiekania oraz podgrzewania potraw w gastronomii. Urządzenie wyposażone jest w elementy grzewcze z kwarcu emitujące promieniowanie podczerwone, które zapewniają szybkie nagrzewanie oraz równomierne opiekanie potraw.

Najważniejsze cechy

Grzałki kwarcowe na podczerwień
Elementy grzewcze umieszczone w górnej i dolnej części komory zapewniają szybkie i równomierne opiekanie.

Komora GN 1/1
Przystosowany do pracy z pojemnikami i tacami gastronomicznymi w standardzie GN 1/1.

Regulacja wysokości rusztu
Trzy poziomy ustawienia umożliwiają dopasowanie odległości potraw od źródła ciepła.

Timer
Timer do 15 minut z lampką kontrolną informującą o pracy urządzenia.

Tacka na okruchy
Wyjmowana tacka umożliwia szybkie czyszczenie urządzenia po zakończeniu pracy.

Stopień ochrony IPX3

Ochrona przed bryzgami wody – odpowiednia do pracy w kuchni gastronomicznej.

Konstrukcja i działanie

Opiekacz wykorzystuje kwarcowe elementy grzewcze emitujące promieniowanie podczerwone, dzięki czemu bardzo szybko osiąga temperaturę roboczą. Rozwiązanie to pozwala na intensywne opiekanie oraz zapiekanie potraw.

Komora urządzenia umożliwia zastosowanie naczyń gastronomicznych **GN 1/1**. Ruszt posiada **3 poziomy regulacji**, co pozwala dopasować intensywność opiekania do rodzaju przygotowywanej potrawy.

W zestawie znajduje się ruszt z izolowanymi uchwytami oraz tacka na okruchy ułatwiająca utrzymanie urządzenia w czystości.

Zastosowanie

Urządzenie idealnie sprawdza się w restauracjach, barach, hotelach, bistrach oraz punktach gastronomicznych. Doskonałe do zapiekanek, tostów, grillowania mięsa, warzyw oraz podgrzewania potraw przed podaniem.

Dane techniczne

Zasilanie	230 V
Moc	1,45 kW
Typ nagrzewania	Grzałki kwarcowe – promieniowanie podczerwone
Timer	0–15 minut
Regulacja rusztu	3 poziomy
Stopień ochrony	IPX4
Standard gastronomiczny	GN 1/1
Wymiary	379 × 397 × (H) 318 mm
Waga netto	8,4 kg

Waga brutto	4,4 kg
Materiał	Tkanina zewna
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Numer artykułu	7044009