



Podstawa pod piec, prowadnice 5x GN1/1, o wym. 730x600x770 mm Hendi 229521

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229521

Cechy produktu

– Seria nowych niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjnoparowych MILLENNIAL SMART GASTRO na pojemniki GN 1/1 – Panel sterowania składa się z 3 pokręteł: 1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON-STOP 2. Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 275°C 3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory – Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania – Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu – Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu – Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie – Drzwi z zawiasem po prawej – Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi – Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany – Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni – Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze

– Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304 – Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca – Obudowa w całości ze stali nierdzewnej – Współczynnik szczelności: IPX 4 – Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia – Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji