



Piec do pizzy 2-komorowy 3000 W, srebrny, 230V/3000W, 580x560x435mm HENDI 220283

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 220283

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 580

Szerokość (mm): 560

Wewnętrzna długość (mm): 415

Wysokość (mm): 435

Wewnętrzna szerokość (mm): 400

Wewnętrzna wysokość (mm): 120

Kolor: srebrny

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 350

Napięcie (V): 230

Długość przewodu (mm): 1700

Waga netto (kg): 35.9

Moc wejściowa (W): 3000

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna 18/0

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Piec do pizzy 2-komorowy 3000 W firmy Hendi to niezwykle efektywne, kompaktowe urządzenie idealne do pieczenia pizzy, chleba czy lasagne.

Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków

Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie użytkowanie pieca

Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410x420x(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do 39 cm lub wiele małych potraw

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości

Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym

Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C

Piec wyposażony w oświetlenie

Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia

Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min

Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem

2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)