

Pierogarka, HENDI, 470x140x95mm HENDI 230107

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 230107

Cechy produktu

Długość (mm): 470
Szerokość (mm): 140
Wysokość (mm): 95
Waga netto (kg): 3.66
Maksymalna pojemność: 5
Max szerokość przetwarzania (mm): 80
Nieprzywierająca powłoka: Teflon
Długość uchwytu (mm): 465
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Pierogarka HENDI 470x140x(H)95 mm, 5szt. Ø80 mm

Pierogarka marki HENDI przeznaczona jest do szybkiego i wygodnego przygotowywania pierogów. Urządzenie umożliwia jednoczesne formowanie 5 pierogów o powtarzalnym kształcie i wielkości. Konstrukcja wykonana została ze stali nierdzewnej ze szczotkowanym wykończeniem, natomiast uchwyt wykonano z aluminium. Gniazda formy pokryte są powłoką nieprzywierającą, co ułatwia wyjmowanie gotowych pierogów i przyspiesza pracę.

Dzięki długiemu uchwytowi obejmującemu całą szerokość urządzenia możliwe jest równomierne dociskanie formy podczas zamykania. Stabilność podczas pracy zapewniają cztery gumowe nóżki antypoślizgowe.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Formowanie 5 pierogów jednocześnie Forma umożliwia przygotowanie pięciu pierogów w jednym cyklu pracy, co znacząco zwiększa wydajność produkcji.

Powłoka nieprzywierająca Gniazda formy posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu ciasta, dzięki czemu pierogi można łatwo wyjąć po zamknięciu formy.

Solidna konstrukcja Korpus wykonany ze stali nierdzewnej ze szczotkowanym wykończeniem zapewnia trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie.

Aluminiowy uchwyt na całej długości Uchwyt pozwala równomiernie dociskać formę, co ułatwia dokładne zamykanie pierogów.

Stabilność pracy Cztery gumowe nóżki antypoślizgowe zapobiegają przesuwaniu się urządzenia na blacie roboczym.

Technologia i konstrukcja

Konstrukcja pierogarki opiera się na dwóch częściach połączonych zawiasami wykonanymi ze stali nierdzewnej. Powierzchnia robocza formy została pokryta powłoką nieprzywierającą, która ułatwia zdejmowanie gotowych pierogów i zapobiega przyklejaniu się ciasta.

Urządzenie pozwala przygotować pierogi o maksymalnej średnicy Ø 80 mm oraz maksymalnej grubości 21 mm. Charakterystyczna falbanka powstająca podczas zamykania formy ma szerokość 8 mm, co zapewnia estetyczny wygląd gotowych pierogów.

Producent zaleca, aby nie używać formy bez ciasta, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Urządzenie nie jest również przeznaczone do mycia w zmywarce – należy je czyścić ręcznie, unikając silnych detergentów i szorstkich gąbek.

Zastosowanie w gastronomii

Pierogarka HENDI znajduje zastosowanie w restauracjach, barach, zakładach produkcyjnych oraz punktach gastronomicznych specjalizujących się w kuchni polskiej. Umożliwia szybkie przygotowywanie dużej liczby pierogów o jednakowym kształcie i rozmiarze.

Urządzenie sprawdza się zarówno w kuchniach restauracyjnych, jak i w produkcji ręcznej w zakładach wytwarzających pierogi, gdzie ważna jest powtarzalność i wydajność procesu formowania.

Dane techniczne

Producent	HENDI
Kod produktu	369230107
EAN	369230107
Długość	410 mm
Szerokość	240 mm
Wysokość	95 mm
Wymiary otwartej pierogarki	245 x 80 mm
Liczba pierogów jednocześnie	1

Maksymalna średnica pieroga
Maksymalna grubość pieroga
Szerokość falbanki
Materiał obudowy
Materiał uchwytu
Zawiasy zewnętrzna
Nóżki gumowe nóżki antypoślizgowe
Pojemnik na mąkę
Możliwość mycia w zmywarce