



**Piec konwekcyjny z nawilżaniem H100S, GN 1/1,
230V/3500W, 699x608x550mm HENDI 229873**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229873

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 699

Szerokość (mm): 608

Wysokość (mm): 550

Wewnętrzna długość (mm): 565

Wewnętrzna szerokość (mm): 575

Wewnętrzna wysokość (mm): 350

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 300

Napięcie (V): 230

Rozmiar GN: GN 1/1

Liczba drzwi: 1

Maksymalna objętość (l): 85

Waga netto (kg): 45.685

Moc wejściowa (W): 3500

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Maksymalna pojemność: 4

Panel sterowania: Analogowy

Piec konwekcyjny z nawilżaniem H100S HENDI to solidny piec konwekcyjny ze stali nierdzewnej wyposażony w bezpośrednie nawilżanie, podwójne wentylatory oraz grzałki, zapewniające równe i optymalne dopieczenie każdej potrawy. Posiada podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, wewnętrzne oświetlenie i mieści 4 blachy GN 1/1 z prowadnicami co 75 mm. Tylny przyłącze wody oraz 120-minutowy timer wspierają płynną pracę w kuchniach o dużym natężeniu pracy.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.

Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.

Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory.

Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.

Nawilżanie bezpośrednie, obsługiwane ręcznie za pomocą przycisku.
Z tyłu przyłącze wody, które można podłączyć do sieci wodociągowej.
Timer: 0–120 min.
Mieści 4 blachy GN 1/1.
Odległość między prowadnicami: 75 mm.
W zestawie taca GN 1/1 (65 mm) i ruszt GN 1/1.