

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229873

Cechy produktu

Długość (mm): 699
Szerokość (mm): 608
Wysokość (mm): 550
Waga netto (kg): 45.685
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Maksymalna objętość (l): 85
Maksymalna pojemność: 4
Rozmiar GN: GN 1/1
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 300
Liczba drzwi: 1
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 120
Wewnętrzna długość (mm): 565
Wewnętrzna szerokość (mm): 575
Wewnętrzna wysokość (mm): 350
Odległość pomiędzy tacami (mm): 75

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. Tylne 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.