



Piec konwekcyjny H100, GN 1/1, 230V/3500W, 699x608x550mm HENDI 229880

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229880

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 699

Szerokość (mm): 608

Wewnętrzna długość (mm): 565

Wysokość (mm): 550

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): 43.685

Moc wejściowa (W): 3500

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Maksymalna pojemność: 4

Panel sterowania: Analogowy

Piec konwekcyjny H100 HENDI to solidny piec konwekcyjny ze stali nierdzewnej z podwójnymi wentylatorami i elementami grzewczymi gwarantuje stabilną i równomierną pracę. Posiada podwójne przeszkłone drzwi z nienagrzewającą się szybą, wewnętrzne oświetlenie i mieści 4 blachy GN 1/1 z prowadnicami co 75 mm. Timer 120-minutowy wspiera płynną pracę w kuchniach o dużym obciążeniu.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

Zdemontowane drzwi z podwójnymi szybami.

Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.

Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory.

Zakres temperatury: od 50°C do 300°C

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.