

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229880

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 699 |
| Szerokość (mm): 608 |
| Wysokość (mm): 550 |
| Waga netto (kg): 43.685 |
| 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 H100 HENDI to solidny piec konwekcyjny ze stali nierdzewnej z podwójnymi wentylatorami i elementami grzewczymi gwarantuje stabilną i równomierną pracę Posiada podwójne przeszklone 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.
Zdejmowane 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.