



**Piec do pizzy Basic XL 66, HENDI, 2 komory,  
400V/18000W, 1365x955x745mm 1F010525**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 1F010525

Cechy produktu

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Długość (mm):              | 1365      |
| Szerokość (mm):            | 955       |
| Wysokość (mm):             | 745       |
| Moc wejściowa (W):         | 18000     |
| Napięcie (V):              | 400       |
| Temperatura min. (°C):     | 50        |
| Temperatura max. (°C):     | 450       |
| Liczba drzwi:              | 2         |
| Panel sterowania:          | Analogowy |
| Element grzewczy :         | Grzałka   |
| Minutnik:                  | 15        |
| Komory pieca:              | 2         |
| Wewnętrzna długość (mm):   | 1080      |
| Wewnętrzna szerokość (mm): | 720       |
| Wewnętrzna wysokość (mm):  | 140       |

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej i stali malowanej na czarno
- 2 komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Intuicyjny panel sterowania
- Zakres temperatury: od 45°C do 455°C
- Osobne ustawienia temperatury dla górnej i dolnej części pieca

---

Duża wydajność - pieczone pizze: 6 + 6 ø 35 cm  
Izolacja z wełny mineralnej  
Oświetlenie komór  
Wymiary wew.: 2 x 1080x720x(H)140 mm  
Waga: 176 kg  
Pasuje do podstawy HENDI, kod: 227206