

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/piec-konwekcyjno-parowy-hendi-nano-5x-gn1/1-138kw-400v-p-14664.html>



Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN1/1 13.8kW 400V

Cena brutto	14 860,95 zł
Cena netto	12 082,07 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	223123
Kod producenta	223123
Kod EAN	8711369223123
Sku	1010211

Opis produktu

Nazwa producenta: **Hendi 223123**

Piec konwekcyjno-parowy z serii NANO marki Hendi to nowatorskie rozwiązanie, które znajdzie zastosowanie w średnich oraz dużych lokalach i zakładach gastronomicznych. Doskonale sprawdzi się w hotelach, restauracjach, cukierniach czy barach, gdzie pierwszorzędną rolę odgrywa szybkie i ekonomiczne przygotowywanie wielu dań jednocześnie.

Charakterystyczną cechą pieców z serii NANO jest **pokrycie uchwytów i pokręteł specjalną warstwą zawierającą jony srebra**. Sprawia to, że urządzenia są bezpieczniejsze zarówno dla osób pracujących w kuchni, jak i końcowych konsumentów. Nanocząsteczki srebra niszczą komórki drobnoustrojów, mają właściwości przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe, grzybobójcze i są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem. Piece NANO ułatwiają dbanie o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni. Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, umożliwia zachowanie równomiernej temperatury w całej komorze gotowania. **Wydajny wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza przez grzałki**. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN umieszczonych na łatwo demontowalnych prowadnicach.

Urządzenie wytwarza parę bezpośrednio poprzez natrysk wody na grzałki oraz umożliwia elektroniczną dziesięciostopniową regulację zaparowania, co ułatwia przygotowywanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw lub mięs. Posiłki można obserwować przez **drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania szyby w celu czyszczenia**.

Cechy i funkcje:

- seria NANO,
- możliwość programowania (99 programów, 3 kroki każdy),
- wbudowany program PRE-HEATING,
- sonda zewnętrzna w zestawie,
- regulacja usuwania zaparowania z komory,
- funkcja gotowania Delta T,
- funkcja zaparowania,
- bezpośrednie wytwarzanie pary,
- konwencja zapewnia idealnie równą temperaturę w całej komorze,
- mocne sześćośmigłowe wentylatory z podwójnym łożyskiem silnika (250 W),
- autorewers wentylatorów, 2 stopnie prędkości, system zapobiegający wewnętrznym turbulencjom,
- 10-stopniowe nawilżanie,
- podwójnie chłodzone drzwi,
- otwierana szyba ułatwia mycie,
- odpływ wody na dnie komory,
- demontowalne prowadnice,
- łatwy demontaż uszczelek (w celu umycia lub wymiany),
- wzmocnione zawiasy,
- bezpośredni natrysk na grzałki,
- elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający,
- elektronicznie sterowany timer (0-999 min),

-
- - lampki kontrolne funkcji,
 - - cyfrowy wyświetlacz czasu, temperatury lub programu gotowania,
 - - halogenowe oświetlenie komory,
 - - obudowa i komora w całości wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej,
 - - przyłącze wody 3/4"
 - - maksymalna temperatura wody 30°C, 150-200 kPa (2 bary),
 - - wyłącznie uzdatniona, zmiękczona,
 - - zmieści maksymalnie do 5 pojemników GN 1/1.

Parametry techniczne:

- - Napięcie - **400 V**
- - Moc - **13800 W (13,8 kW)**
- - Materiał obudowy - **Stal nierdzewna**
- - Materiał komory - **Stal nierdzewna**
- - Standard GN - **GN 1/1**
- - Liczba tacek - **5**
- - Odległość między prowadnicami - **67 mm**
- - Termostat - **do 260 st. C**
- - Timer - **od 0 do 999 min**
- - Liczba wentylatorów z autorewersem - **2**
- - Prędkość obrotowa wentylatorów - **1400 obr/min 2800 obr/min**
- - Przyłącze do wody - **3/4"**
- - Maksymalna temperatura wody - **30 st. C**
- - Ciśnienie wody - **150-200 kPa (2 bary)**
- - Wymiary (DxSxW) - **920 x 834 x 699 mm**
- - Waga - **103 kg**

Charakterystyka nanocząsteczek srebra:

- - niszczą komórki drobnoustrojów,
- - mają właściwości przeciwbakteryjne,
- - są przeciwwirusowe i grzybobójcze,
- - naturalny, nietoksyczny antybiotyk.

W zestawie:

- - piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 13.8kW 400V