

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/piec-konwekcyjny-piekarniczy-z-nawilzaniem-4-blachy-60x40cm-programowalny-6400w-400v-hendi-225059-p-11878.html>



Piec konwekcyjny piekarniczy z nawilżaniem 4 blachy 60x40cm programowalny 6400W 400V - Hendi 225059

Cena brutto	8 373,59 zł
Cena netto	6 807,79 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	225059
Kod producenta	225059
Kod EAN	8711369225059
Sku	1003251

Opis produktu

Numer producenta: **225059**

Profesjonalny piec piekarniczo-cukierniczy marki Hendi marki Hendi to uniwersalne urządzenie, które znajdzie zastosowanie w profesjonalnych lokalach i zakładach gastronomicznych. Umożliwia szybkie i ekonomiczne przygotowywanie dużych ilości żywności, co zostanie szczególnie docenione w piekarniach, czy większych restauracjach.

Cechy produktu:- trójfazowy elektryczny, wyposażony w sterowanie elektroniczne- rekomendowany jest dla piekarnictwa oraz gastronomii- niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie- zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków- obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej- drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie- system chłodzenia elementów sterujących- współczynnik szczelności IPX 3- 2 wentylatory z rewersem- termostat elektromechaniczny od +50C do +300C- nawilżanie bezpośrednie, 5 -stopniowe, sterowane elektronicznie

Piec dostarczany jest bez blach!

Parametry:- wymiary zewnętrzne: 790x750x(H)635mm- pojemność: 4x [600x400x(H)20mm]- moc: 6400W- napięcie: 400V- odległość między prowadnicami: 83 mm- waga: 58 kg

W zestawie:- piec konwekcyjny- instrukcja PL