



HENDI

Tools for Chefs

Dvoukomorová pec na pizzu 3000 W code: 220283

Je určena jako vybavení velkých kuchyní, bister, restaurací a food trucků

Opláštění z nerezové oceli AISI 18/0 zaručuje dlouhou životnost pece

Nerezové komora s rozměry: 410×420×(H)120 mm, pojme 1 velkou pizzu nebo spoustu menších pokrmů

Šamotové obložení spodní části komory lépe udržuje teplo, díky čemuž budou vaše pokrmy krásně křupavé

Jednotlivá topná tělesa mají samostatné elektromechanické ovládání a výkon až 1000 W

Nastavení teploty v rozmezí od 50°C do 350°C

Pec je vybavena osvětlením

Dvířka s ergonomickou rukojetí a průzorem pro sledování procesu pečení

Časovač s možností nastavení pracovní doby až 120 min

Dodáváno s cca 1,7 m dlouhým napájecím kabelem s uzemněnou zástrčkou 2 komory vytápěné 3 výkonnými topnými tělesy: horním, dolním a středovým (společným pro obě komory).

- + 2 komory vytápěné 3 výkonnými topnými tělesy
- + Teplota pečení až 350°C
- + Dna komór wyłożone kamieniem szamotowym
- + Pro pizy o průměru až 39 cm
- + Časovač až na 120 minut



KÅ³d	V	W	LxWxH (W)
220283	230	3000	580x560x(H)435