



Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S, 230V/2670W, 595x595x(H)570mm| HENDI 227077

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 227077

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 595

Szerokość (mm): 595

Wewnętrzna długość (mm): 460

Wysokość (mm): 570

Wewnętrzna szerokość (mm): 375

Wewnętrzna wysokość (mm): 360

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 300

Objętość użytkowa (l): 62

Stopniowanie: 1

Maksymalna pojemność (l): 4

Waga netto (kg): 39.7

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 70

Moc wejściowa (W): 2670

Minutnik: 120

Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S, 230V/2670W, 595x595x(H)570mm

Piec konwekcyjny HENDI H90S to profesjonalny piec gastronomiczny przeznaczony do pieczenia, grillowania oraz przygotowywania wypieków w restauracjach, bistrach, kawiarniach i punktach cateringowych. Dzięki konwekcyjnemu systemowi obiegu gorącego powietrza oraz funkcji manualnego nawilżania komory urządzenie zapewnia równomierne pieczenie oraz wysoką powtarzalność rezultatów.

Kompaktowa konstrukcja oraz pojemność **4 tac 437 × 314 mm** sprawiają, że piec doskonale sprawdza się w kuchniach gastronomicznych o ograniczonej przestrzeni roboczej. Zakres temperatury **50–300°C** oraz timer do **120 minut** pozwalają precyzyjnie kontrolować proces przygotowywania potraw.

Najważniejsze cechy pieca

- zakres temperatury: **50–300°C**
- manualne nawilżanie komory pieczenia
- analogowy panel sterowania
- timer pracy: **0–120 minut**
- **2 wentylatory** zapewniające równomierny obieg powietrza
- pojemność: **4 tace 437 × 314 mm**
- odległość między prowadnicami: **70 mm**
- oświetlenie komory pieczenia
- możliwość podłączenia wody do wytwarzania pary
- zabezpieczenie przed przegrzaniem (Hi-Limiter)

Równomierne pieczenie dzięki konwekcji

Piec wyposażony jest w **dwa wentylatory**, które zapewniają równomierną cyrkulację gorącego powietrza w całej komorze pieczenia. Dzięki temu temperatura jest stabilna na każdym poziomie, co pozwala jednocześnie przygotowywać różne potrawy – od pieczywa i wypieków po mięsa, zapiekanki czy warzywa.

Manualne nawilżanie komory pieczenia

System manualnego nawilżania umożliwia wprowadzenie pary do komory pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku. Ilość pary regulowana jest mikro zaworem, co pozwala dopasować poziom wilgotności do przygotowywanej potrawy. Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia pieczywa, przygotowywania mięs oraz potraw wymagających zachowania soczystości.

Solidna konstrukcja gastronomiczna

Obudowa pieca wykonana została ze **stali nierdzewnej**, dzięki czemu urządzenie jest odporne na intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii. Komora pieczenia częściowo emaliowana ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

Drzwi pieca wyposażono w **podwójną szybę**, która ogranicza straty ciepła oraz zwiększa bezpieczeństwo pracy. Konstrukcja drzwi umożliwia ich łatwy demontaż w celu czyszczenia.

Dane techniczne

Napięcie
Ciężar netto
Moc

Pojemność komory

Pojemność

Różnica temperatur

Odległość między przewodnikami

Ilość wentylatorów

Zakres temperatury

Time 10 min

Panel sterowania

Podłączenie do wody

Wymiary zewnętrzne (S × G × W)

Wymiary wewnętrzne (S × G × W)

Stopień ochrony

Waga netto

EAN369227077

Kod produktu HENDI: 227077