

## Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, lokali typu fast-food, do przygotowywania zapiekanek, tarty, pieczonych warzyw i innych artykułów prosto z pieca, a także do małych piekarni i sklepów, które chcą poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo.

Niewielkie rozmiary, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie.

Urządzenie niezwykle proste do zainstalowania oraz obsługi.



**1399,<sup>00</sup> PLN**

### PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie
- Waga: 38 kg

kod	mm	W	V	cena (PLN)
227060	595x595x(H)570	2670	230	1399,00,-



Dwa wentylatory wysokiej wydajności



Drzwi z podwójną atermiczną szybą



Cztery blachy i chwytak

Podana cena jest ceną netto, należy do niej doliczyć podatek VAT 23%

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.