

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/opatentowany-system-kondensacji-smazenie-bez-zapachow-p-948.html>



Opatentowany system kondensacji – smażenie bez zapachów

Cena brutto	14 504,92 zł
Cena netto	11 792,62 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	223048
Kod producenta	1

Opis produktu

Mały, kompaktowy piecyk marki **Hendi** przeznaczony do pieczenia różnego rodzaju gotowych produktów mrożonych. Idealny na:

- stację benzynową,
- stadion,
- do baru,
- restauracji,
- hotelu,
- kina,
- przyczep gastronomicznych.

Dzięki opatentowanemu **systemowi cyrkulacji powietrza** skraca się czas pieczenia o 50% w porównaniu ze standardowymi piecami. Urządzenie charakteryzuje się wysoką wydajnością, przygotować w nim można do 7,5 kg frytek na godzinę.

Istnieje możliwość **zaprogramowania 99 programów**, po 4 kroki każdy. W piecyku zamontowano **port USB** do wgrywania i odczytywania ustawionych programów na kolejne maszyny.

Sterowanie elektroniczne z dwoma wyświetlaczami cyfrowymi - temperatury i czasu pracy.

Dodatkowo urządzenie zostało wyposażone w:

- program nagrzewania wstępnego komory,
- oświetlenie halogenowe,
- przeszklone drzwi,
- dwa demontowane uchwyty na kosz wewnętrzny.

Piecyk nie wymaga specjalnej wentylacji ani okapu ze względu na opatentowany system kondensacji.

Dzięki automatycznej pracy maszyny nie ma potrzeby stałego monitorowania przez personel i usuwania odpadów olejowych.

Wszystkie wewnętrzne elementy można łatwo wyjąć i umieścić w zmywarce, dzięki czemu są one łatwe w czyszczeniu.

Nie wymaga stosowania frytury, ani żadnego innego tłuszczu co pozwala na:

- przygotowanie bardziej zdrowych posiłków,
- redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacji.

Do wyboru aż 5 rodzajów obrotu kosza:

- 1 - brak obrotów,
- 2 - obroty ciągłe (bez przerw),
- 3 - obrót 18 s, przerwa 54 s,
- 4 - obrót 36 s, przerwa 36 s,
- 5 - obrót 54 s, przerwa 18 s.

Wymaga podłączenia do wody i kanalizacji.