

Multifunktionsofen Manuell mit Beschwadung NANO

223369

Diese Öfen sind ideal, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch, Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen. Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet. Der leistungsstarke 6-flügelige Lüfter hat einen automatische Rückwärtsmodus und verfügt über zwei verschiedene Drehzahlen (1400/2800 U/min), was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und Turbulenzen im Innenbereich verhindert. Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten, die Temperatur auf bis zu 260°C eingestellt werden. Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt. Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern. Kammerinhalt von 4 Blechen (450x340mm), die Führungsschienen sind 75 mm voneinander entfernt angeordnet. 4 Backbleche im Lieferumfang enthalten.

Manuelles Bedienfeld, drei Drehknöpfe für Temperatur, Zeit und Modus. Mit Befeuchter für indirekte Befeuchtung. 4 Modi: Abtauen, Konvektion, Grillen und Grillen mit Konvektion. Ausgestattet mit einem nicht reversiblen Lüfter. Gewicht: 40 kg.



Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu



HENDI

Tools for Chefs

Spezifikationen

Materialien	: Aluminium, Edelstahl
Spannung (V)	: 230
Graduierung	: 1
Graduierungseinheit	: Grad
Temperaturbereich von (°C)	: 30°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 285°C
Temperatureinheit	: Celsius
Timer	: 1
Einheit Timer	: Minuten
Anwendungsbereich	: Innenbereich, Küche
Elektriker erforderlich	: Nein

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Länge (mm)	: 560
Breite (mm)	: 603
Höhe (mm)	: 530
Innenabmessung Länge (mm)	: 474
Innenabmessung Breite (mm)	: 380
Innenabmessung Höhe (mm)	: 365
GN-Größe	: GN 2/3
Kapazität	: 4
Kapazität Einheit	: Tablett
Tablettabstand (mm)	: 75
Eingangsleistung (W)	: 3100
Bedienfeld	: Analog
Ablasshahn	: Nein
Programmierbar	: Nein
Anzahl Lüfter	: 1
Measurements	: 560x603x(H)530

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369223369
Gross weight (kg)	: 36
Net weight (kg)	: 32
Intrastat code	: 84198180

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu