

Forno a convezione manuale con umidificatore e funzione grill NANO

223369

Questi forni sono perfetti per creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carni arrosto saporite e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore. La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore. La potente ventola a 6 pale può ruotare a due velocità (1400/2800 giri / min), il che si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza. Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C. La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia. La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione. Capacità della camera di 4 vassoi (450x340 mm), le guide dei vassoi sono posizionate a 75 mm di distanza. 4 teglie incluse.



Pannello di controllo manuale, tre manopole per temperatura, tempo e modalità.

Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.

4 modalità: scongelamento, convezione, grill e grill con convezione.

Dotato di 1 ventilatore non reversibile.

Peso: 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

Specificazioni

Materiali	: Alluminio, Acciaio inox
Voltaggio	: 230
Gradazione	: 1
Unità di gradazione	: °C
Gamma di temperatura da (°C)	: 30°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 285°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Timer	: 1
Unità del timer	: Minuti
Superficie utilizzabile	: Interno, Cucina
Richiesto un' elettricista	: No

Imballato per	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 560
Profondità (mm)	: 603
Altezza (mm)	: 530
Lunghezza interna (mm)	: 474
Larghezza interna (mm)	: 380
Altezza interna (mm)	: 365
Misura GN	: GN 2/3
Capacità	: 4
Unità di misura	: Teglie
Interasse tra le teglie (mm)	: 75
Potenza (entrata) (W)	: 3100
Pannello di controllo	: Analogico
Rubinetto di scarico	: No
Programmabile	: No
Numero di ventole	: 1
Measurements	: 560x603x(H)530

Specifiche di trasporto

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