

Kombidämpfer Manuell NANO Gastronorm 5x GN 2/3

223307

Ein Konvektionsdampföfen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampföfens. Diese Modi können einzeln oder in Kombination miteinander verwendet werden. Diese Öfen sind ideal, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch, Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen. Dampf wird durch direktes Sprühen von Wasser auf die Heizgeräte erzeugt. Die Dampfniveaus in der Kammer sind steuerbar und der Ofen verfügt über mehrere automatisierte Funktionen, um die eingestellten Niveaus einzuhalten. Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: 3/4", max. 30°C, 150-200 kPa (2 bar), nur aufbereitetes/enthärtetes Wasser. Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet. Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter haben einen automatische Rückwärtsmodus und verfügen 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. Das digitale Bedienfeld verfügt über klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen, wie Zeit, Temperatur und Dampfmenge. 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. Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Führungsschienen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.



Kapazität von 5x GN2/3, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet. Mit 1 reversiblen Lüfter. Gewicht: 64 kg.

Spezifikationen

Materialien	: Edelstahl
Spannung [V]	: 400
Elektriker erforderlich	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Länge [mm]	: 700
Breite [mm]	: 714
Höhe [mm]	: 628
Eingangsleistung [W]	: 5400
Ablasshahn	: Nein
Programmierbar	: Nein
Measurements	: 700x714x(H)628

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369223307
Gross weight [kg]	: 59
Net weight [kg]	: 49.2
Intrastat code	: 84198180

Plastic packaging materials [gram] 49

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