

## Kombidämpfer Digital NANO 12x GN 1/1

223086

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 Garprogramm. Die elektronische Zeitschaltuhr kann bis zu 999 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden. Der Ofen ist programmierbar, um eine konstante Qualität im täglichen Betrieb zu gewährleisten. Es ist möglich, 99 3-stufige Programme zu erstellen, bzw. 4-stufig, wenn auch ein Vorwärmen zum Programm hinzugefügt wird. Der Ofen ist mit einem abnehmbaren Temperatursensor ausgestattet, der in Verbindung mit der integrierten Delta-T-Kochfunktion arbeitet. Hält die Kammer vor dem Vorheizen warm, um schnelle Betriebszeiten zu gewährleisten. 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. Automatische Kammerheizung vor dem Zyklus "Vorheizen".

Kapazität von 12x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet. Mit 3 reversiblen Ventilatoren. Gewicht: 151 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	: Edelstahl
Spannung (V)	: 400
Elektriker erforderlich	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungstyp	: Box
Länge (mm)	: 920
Breite (mm)	: 834
Höhe (mm)	: 1195
Eingangsleistung (W)	: 16100
Programmierbar	: Nein
Measurements	: 920x834x(H)1195

## Transportspezifikationen

EAN	: 8711369223086
Gross weight (kg)	: 151.999
Net weight (kg)	: 134.7
Intrastat code	: 84198180
Plastic packaging (gram)	: 100

### 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