

Forno digitale NANO 12x GN 1/1

223086

Un forno a vapore e convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono gli strumenti da utilizzare quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore. Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sulle resistenze. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. Funziona con un collegamento diretto dell'acqua: $\frac{3}{4}$ ", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita. La struttura e la camera sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore. Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò 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 pannello di controllo digitale dispone di letture chiare per le diverse funzioni, tempo, temperatura e programma di cottura. Il timer elettronico può essere impostato fino a 999 minuti, con temperature fino a 260 °C. Il forno è programmabile per garantire lo stesso livello di qualità nelle operazioni quotidiane. È possibile creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se anche il preriscaldamento è aggiunto al programma. Il forno è dotato di una sonda di temperatura rimovibile che può funzionare in combinazione con la funzione di cottura Delta-T incorporata. Mantiene calda la camera prima del preriscaldamento per garantire tempi rapidi di preparazione. 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. La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena. Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo "PRE-RISCALDAMENTO"

Capacità di 12x GN 1/1. Interasse tra le teglie 67 mm. Con 3 ventole reversibili. Peso: 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

Specificazioni

Materiali	: Acciaio inox
Voltaggio	: 400
Richiesto un' elettricista	: Sì
Imballato per	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 920
Profondità (mm)	: 834
Altezza (mm)	: 1195
Potenza (entrata) (W)	: 16100
Programmabile	: No
Measurements	: 920x834x(H)1195

Specifiche di trasporto

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