HENDI
Tools for Chefs

Durchlaufofen, elektrisch T40 code: 218945

Aus Edelstahl.
Geeignet für Brot, Pizza, Gemüse und die Zubereitung von Gerichten nach Gastronomiestandards.
Förderbandsystem zum Backen.
Belüftetes Backsystem mit Heißluftumwälzung.
7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.
Speichert bis zu 99 anpassbare Backprogramme.
Die Wochenplanungsfunktion ermöglicht die automatische Planung von Abläufen für jeden Wochentag.
Unabhängige Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze.
Elektronische Steuerung der Förderbandgeschwindigkeit mit einstellbarer Backzeit von 1 Minute 30 Sekunden bis 20 Minuten.
Hochleistungs-Wärmedämmung.
Kompakte, platzsparende Bauweise.
Kammerhöhe: 100 mm.
Arbeitstemperatur bis 350°C. Geeignet für kleinere Gastronomiebetriebe.
Bandbreite: 400 mm.
Kapazität:
Ø26 cm Pizzen: bis zu 43 Pizzen/Stunde
Ø32 cm Pizzen: bis zu 26 Pizzen/Stunde
Ø40 cm Pizzen: bis zu 23 Pizzen/Stunde
Nicht geeignet für Ø45 cm Pizzen.
Obere Heizelemente: 2 × 1500 W.
Untere Heizelemente: 2 × 2200 W.
Elektrische Aufnahme:
- Einphasig: 33,9 A.
- Dreiphasig: 11,3 A.





SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Touch-Screen
Eingangsleistung (W)	7800
Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	985
Tiefe (mm)	1425
Höhe (mm)	450
Abmessungen	985x1425x(H)450

Temperaturfühler	Nein
Artikel ist programmierbar	Ja
Artikelgewicht (kg)	101
Innenabmessung Länge (mm)	540
Innenabmessung Breite (mm)	400
Innenabmessung Höhe (mm)	100

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369218945	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	140
Intrastat-Nummer	84198180	Ursprungsland	Italien
Verkaufseinheiten pro Palette	1	GS1-Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	165