HENDI
Tools for Chefs

Durchlaufofen, elektrisch T65 code: 218983

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 gastronomische Betriebe mit hoher Kapazität.
Kontrolltür zur Überwachung des Backvorgangs aus Glas.
Bandbreite: 650 mm.
Kapazität:
Ø26 cm Pizzen: bis zu 137 Pizzen/Stunde
Ø32 cm Pizzen: bis zu 103 Pizzen/Stunde
Ø40 cm Pizzen: bis zu 51 Pizzen/Stunde
Ø45 cm Pizzen: bis zu 40 Pizzen/Stunde.
Obere Heizelemente: 2 × 3600 W.
Untere Heizelemente: 2 × 5400 W.
Leistungsaufnahme:
- Einphasig: 75,7 A
- Dreiphasig: 25,2 A.





SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Touch-Screen
Typ der Tür	Tilting
Eingangsleistung (W)	18400
Verpackungsart	Box
Länge (mm)	1320
Tiefe (mm)	2070
Höhe (mm)	560
Abmessungen	1320x2070x(H)560
Hauptmaterialien	Metall

Verpackungsmenge vermarktet	1
Temperaturfühler	Nein
Artikel ist programmierbar	Ja
Artikelgewicht (kg)	284
Innenabmessung Länge (mm)	1000
Innenabmessung Breite (mm)	650
Innenabmessung Höhe (mm)	100

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369218983	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	340
Intrastat-Nummer	84198180	Ursprungsland	Italien
Verkaufseinheiten pro Palette	1	GS1-Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	334