

## Konvektions-Dampfgarer Control 5x GN 2/3

219911

Kammer aus Edelstahl AISI 304. Ofenkammer ist gepresst, abgerundete Ecken erleichtern die Reinigung. Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl. Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°-, 90°-, 120°- oder 180°-Winkel offen hält. Türscharnier auf der rechten Seite. Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Türdichtung aus dickem Silikon, montiert im Gehäuse zur einfachen Wartung. Kammer mit LED-Licht für eine klare Sicht auf den Garprozess. Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient. Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür. Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten. Wasserschutzklasse: IPX4. Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich. Bedienung - elektromechanisch gesteuert durch 3 Knöpfe. Die Temperatur kann zwischen 100°C und 270°C eingestellt werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich. Kochen/Backen in 2 Modi: Konvektion, Konvektions-Dampf (Kombination). Dampf wird durch direktes Sprühen auf das Gebläse erzeugt, in 5 Schritten eingestellt, elektronisch gesteuert.

Für 5 GN-2/3-Behälter, nicht im Set enthalten.  
 Schienenabstände: 80 mm. 1 reversibler Lüfter.



### 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 GmbH

Ehring 15  
 5112 Lamprechtshausen, Austria  
 T: +43 (0) 6274 200 10 0  
 E: office.austria@hendi.eu

### HENDI 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: 800 727 438  
 E: office.italy@hendi.eu



# HENDI

Tools for Chefs

## Spezifikationen

Innenmaterial	: 18/0 Edelstahl
Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 230
Temperaturbereich von (°C)	: 100°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 270°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 120
Timer (Einheit)	: Minuten
Graduierung	: 5
Heizelement	: Heizelement
IP-Schutzart	: IPX4
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: 18/0 Edelstahl
Transparente Tür	: Ja

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 550
Tiefe (mm)	: 754
Höhe (mm)	: 662
Artikelgewicht (kg)	: 40
Passende Größen	: GN 2/3
Kapazität	: 5
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Tablettabstand (mm)	: 80
Eingangsleistung (W)	: 3200
Bedienfeld	: Analog
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Nein
Anzahl Lüfter	: 1
Abmessungen	: 550x754x(H)662

## Transportspezifikationen

EAN	: 8711369219911
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 47
Nettogewicht (kg)	: 41

Verkaufseinheiten pro Palette	: 4
Verpackungsmaterial Kunststoff:	{g}

### 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 GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

### HENDI 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: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu