Kombidämpfer NANO digital 12x GN1/1

223086

Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampfofens. 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: ¾", 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".

Funktionen: - Das 2,4-Zoll-Farbdisplay bietet klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen. - Automatische Kammererwärmung vor dem Zyklus 'RE-HEATING'. - Timer kann mit Multitimer-Garfunktion auf bis zu 999 Min. eingestellt werden. - Die Temperatur kann in 1°-Schritten auf bis zu 260°C eingestellt werden. - Wi-Fi- und USB 2.0-Verbindung zum Hochladen von Programmen. - Erstellen und speichern Sie bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Zyklen. - Laden Sie Farbbilder hoch und fügen Sie sie zu Programmen

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

hinzu, um eine einfache Navigation zu ermöglichen. - Mehrsprachiges Menü. - Mit abnehmbarer Kernsonde. - Delta-T-Garfunktion. - Lüftermotor mit 250W Leistung, automatischem Rückwärtsgang und 5 Geschwindigkeitsstufen. Fassungsvermögen: 12x GN1/1, Führungsschienen sind 70 mm voneinander entfernt. Mit 3 umkehrbaren Lüftern. Gewicht: 151 kg.

Spezifikationen

Innenmaterial	: Edelstahl
Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Temperaturbereich von (°C)	: 30°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 260°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 999
Timer (Einheit)	: Minuten
Graduierung	: 10
Heizelement	: Heizelement
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Materialien	: Edelstahl
Transparente Tür	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 935
Breite (mm)	: 881
Höhe (mm)	: 1200
Artikelgewicht (kg)	: 135
Passende Größen	: GN 1/1
Kapazität	: 12
Kapazität (Einheit)	: Tabletts
Tablettabstand (mm)	: 70
Eingangsleistung (W)	: 16100
Bedienfeld	: Digital
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Ja
Anzahl Lüfter	: 3
Abmessungen	: 935x881x(H)1200

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369223086
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 153
Nettogewicht (kg)	: 134.7
Verpackungsmaterial Kunststoff: (g)	: 100

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu