

## Kombidämpfer NANO 5x GN2/3

223307

Ein Konvektionsdampföfen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampföfens. 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: 3/4", 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 automatischen 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 Dampfmenge. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten, die Temperatur auf bis zu 260°C eingestellt werden. 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.



Fassungsvermögen: 5x GN2/3 (325x354cm), Führungsschienen sind 67 mm voneinander entfernt. Mit 1 umkehrbaren Lüfter.  
 Gewicht: 55 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 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	: Edelstahl
Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Temperaturbereich von (°C)	: 0°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 260°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 120
Timer (Einheit)	: Minuten
Heizelement	: Heizelement
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Materialien	: Edelstahl
Transparente Tür	: Ja

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 699
Breite (mm)	: 774
Höhe (mm)	: 620
Artikelgewicht (kg)	: 55
Passende Größen	: GN 2/3
Kapazität	: 5
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Tablettabstand (mm)	: 67
Eingangsleistung (W)	: 5400
Bedienfeld	: Analog
Artikel ist programmierbar	: Nein
Temperaturfühler	: Nein
Anzahl Lüfter	: 1
Abmessungen	: 699x774x(H)620

## Transportspezifikationen

EAN	: 8711369223307
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 59
Nettogewicht (kg)	: 49.2
Verkaufseinheiten pro Palette	: 2
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