

Horno de vapor de convección NANO 12x GN1/1

223093

Un horno de vapor-convección combina la eficacia de un horno de convección con las capacidades de un horno de vapor. Estas funciones pueden utilizarse por separado o combinadas. Es el mejor tipo de hornos para preparar deliciosos productos horneados, apetecibles verduras, sabrosos asados de carne y pollo o un pescado al vapor perfecto. El vapor se genera pulverizando agua directamente en los calefactores. Los niveles de vapor en la cámara pueden controlarse, y el horno tiene múltiples funciones automáticas para mantener los niveles configurados. Se necesita una conexión directa de agua: $\frac{3}{4}$ ", máx. 30 °C, 150-200 kPa (2 bares), solo agua depurada ablandada. La carcasa y la cámara están fabricadas con acero inoxidable de alta calidad; la cámara está equipada con un drenaje en la parte inferior. Los potentes ventiladores de 6 aspas tienen retroceso automático y dos velocidades de giro (1400/2800 rpm), permitiendo una distribución ideal del aire en la cámara y evitando turbulencias en el interior. El motor del ventilador tiene rodamientos dobles y una potencia de 250 W. El panel de control manual dispone de indicadores luminosos de termostato y cocción al vapor y tres mandos grandes para establecer el tiempo, la temperatura y la cantidad de vapor. El temporizador permite establecer un tiempo máximo de 120 minutos y una temperatura de hasta 260 °C. La puerta incorpora dos capas de vidrio con espacio para ventilación por gravedad, lo que permite mantener el vidrio exterior frío al tacto. El vidrio exterior puede extraerse para una limpieza sencilla. La junta de la puerta está montada en la cámara y es extraíble para facilitar su limpieza y su sustitución. La cámara incluye guías de bandeja GN extraíbles e iluminación halógena.



Capacidad de 12x GN1/1, las guías se colocan a 70 mm de distancia. Con 3 ventiladores reversibles. Peso: 135 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

Especificaciones

Material interno	: Acero inoxidable
Superficie de uso	: Cocina, Interiores
Cámaras de horno	: 1
Voltaje	: 400
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 0°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 260°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 120
Unidad del temporizador	: Minutos
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Materiales	: Acero inoxidable
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 938
Ancho (mm)	: 887
Altura (mm)	: 1205
Peso del producto (kg)	: 135
Dimensiones que se ajustan	: GN 1/1
Valor de la capacidad	: 12
Unidad de capacidad	: Bandejas
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 70
Potencia (entrada) (W)	: 16100
Panel de control	: Analógico
Programable	: No
Sonda	: No
Número de ventiladores	: 3
Measurements	: 938x887x(H)1205

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369223093
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 142
Peso neto (kg)	: 127
Plastic packaging (gram)	: 89

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