

Horno de convección con humidificador digital NANO

223345

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad. Potente ventilador con 6 aspas, que distribuye idealmente el flujo de aire en la cámara y evita las turbulencias. El horno es fácil de abrir y cerrar gracias a su mango de gran tamaño. Gracias al doble cristal, la puerta se mantiene fría al tacto. El panel de vidrio interno se puede retirar para facilitar la limpieza. Junta de puerta extraíble montada en la cámara para facilitar la limpieza y la sustitución. Cámara iluminada con guías de bandeja extraíbles. Se suministra con 4 bandejas de 450 x 340 mm.

Ajuste digital de la inyección de agua, la humedad se genera al gotear agua en el ventilador. El nivel de humedad puede controlarse y el horno mantiene automáticamente el nivel ajustado. Equipado con una conexión de agua directa: 3/4", máx. 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), utiliza únicamente agua filtrada y ablandada. El motor del ventilador tiene cojinetes dobles y 110W de potencia, con marcha atrás automática y dos velocidades (1400/2800 rpm). Funciones - Calentamiento automático de la cámara antes del ciclo de "CALENTAMIENTO PREVIO". - El temporizador puede ajustarse hasta en 999 minutos con la función de cocción multitemporizador. - La temperatura puede ajustarse hasta en 260 #C en incrementos de 1 #C - Conexión Wi-Fi y USB 2.0 para cargar programas. - Crea y almacene hasta 100 programas, cada uno con hasta 4 ciclos. - Carga y añade imágenes en color a los programas para facilitar la navegación. - Menú multilingüe. Capacidad de 4 bandejas de 450 x 340 mm; las guías se colocan con una separación de 75 mm. Peso: 33 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
Cámaras de horno	: 1
Voltaje	: 230
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 30°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 260°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 999
Unidad del temporizador	: Minutos
Graduación	: 5
Unidad de graduación	: °C
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Tipo de horno	:
Estándares compatibles	: WiFi, USB
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento
Requiere montaje	: No
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un electricista	: No
Accesorios incluidos	:
Materiales	: Aluminio, Acero inoxidable
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 561
Ancho (mm)	: 644
Altura (mm)	: 530
Peso del producto (kg)	: 38
Valor de la capacidad	: 4
Unidad de capacidad	: Bandejas
Carga máxima	: 4
Unidad de carga máxima	: kg/bandeja
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 75
Potencia (entrada) (W)	: 3100
Panel de control	: Digital
Programable	: Sí
Sonda	: No
Número de ventiladores	: 1
Measurements	: 561x644x(H)530

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369223345
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 36
Peso neto (kg)	: 30.957
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 13

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