

Horno de convección con humidificador NANO

223352

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.

Botón de inyección manual de agua, la humedad se genera por el goteo de agua en el ventilador. 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 55W de potencia, con inversión automática y dos velocidades (1250/2250 rpm). Funciones - El temporizador puede configurarse hasta 120 minutos o en funcionamiento continuo - La temperatura puede ajustarse a 260 #C Capacidad de 4 bandejas de 450 x 340 mm; las guías están colocadas a 75 mm de distancia. Peso: 32 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	: 120
Unidad del temporizador	: Minutos
Graduación	: 1
Unidad de graduación	: °C
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Tipo de horno	:
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)	: 3200
Panel de control	: Analógico
Programable	: No
Sonda	: No
Número de ventiladores	: 1
Número de recipientes de aceite	: 1
Measurements	: 561x644x(H)530

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369223352
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 34
Peso neto (kg)	: 28.957
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