

Forno a vapore a convezione Control 5x GN 2/3

219911

Camera realizzata in acciaio inossidabile AISI 304. La camera del forno viene pressata, con angoli arrotondati per una facile pulizia. La porta in vetro è fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità nel mezzo. Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°. Porta incernierata sul lato destro. La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia. Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione. Camera dotata di luce LED per una visione chiara del processo. Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico. Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello. Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno. Grado di protezione dall'acqua: IPX4. È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema di scarico. Funzionamento - controllato elettromeccanicamente da 3 manopole. La temperatura può essere impostata da 100°C a 270°C. Il timer può essere impostato fino a 120 minuti, è possibile il funzionamento continuo. Cucina/cuoce in 2 modalità: convezione, convezione-vapore (combi). Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 5 fasi, controllato elettronicamente.

Contiene 5 vassoi GN 2/3, non inclusi nel set. Distanza supporto vassoio: 80 mm. 1 ventola con inversione automatica.

**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

Specificazioni

Materiale interno	: Acciaio inox 18/0
Superficie utilizzabile	: Cucina, Interno
Camere del forno	: 1
Voltaggio	: 230
Gamma di temperatura da (°C)	: 100°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 270°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Timer	: 120
Unità del timer	: Minuti
Gradazione	: 5
Elemento riscaldante	: Elemento riscaldante
Grado di protezione IP	: IPX4
Protezioni	: Protezione da surriscaldamento
Porta reversibile	: No
Connessione all'acqua	: Sì
Richiesto un' elettricista	: No
Materiali	: Acciaio inox 18/0
Porta trasparente	: Sì

Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 550
Profondità (mm)	: 754
Altezza (mm)	: 662
Peso (kg)	: 40
Taglie che si adattano	: GN 2/3
Capacità	: 5
Unità di misura	: Teglie
Interasse tra le teglie (mm)	: 80
Potenza (entrata) (W)	: 3200
Pannello di controllo	: Analogico
Programmabile	: Sì
Sonda	: No
Numero di ventole	: 1
Misure	: 550x754x(H)662

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369219911
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 47
Peso netto (kg)	: 41
Unità di vendita per Pallet	: 4
Materiale imballo plastica (g)	: 30

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