

Forno a vapore a convezione NANO digitale 5x GN2/3

223291

Un forno a vapore e convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono gli strumenti da utilizzare quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore. Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sulle resistenze. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. Funziona con un collegamento diretto dell'acqua: 3/4", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita. La struttura e la camera sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore. Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250 W di potenza. Il pannello di controllo digitale dispone di letture chiare per le diverse funzioni: tempo, temperatura e programma di cottura. Il timer elettronico può essere impostato fino a 999 minuti, con temperature fino a 260 °C. Il forno è programmabile per garantire lo stesso livello di qualità nelle operazioni quotidiane. È possibile creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se anche il preriscaldamento è aggiunto al programma. Il forno è dotato di una sonda di temperatura rimovibile che può funzionare in combinazione con la funzione di cottura Delta-T incorporata. Mantiene calda la camera prima del preriscaldamento per garantire tempi rapidi di preparazione. La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia. La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione. La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena. Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo 'PRE-RISCALDAMENTO'



Funzioni - Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo "PRERISCALDAMENTO". - Il timer può essere impostato fino a 999 minuti - La temperatura può essere impostata a 260 °C con incrementi di 1 °C - Creare e memorizzare fino a 100 programmi, ciascuno con un massimo di 4 cicli. - Con sonda centrale rimovibile. - Funzione di cottura Delta-T. - Connessione USB 2.0. - Motore ventilatore con potenza di 250W, con retromarcia automatica e due velocità (1400/2800 giri/min). Capacità di 5x GN2/3, le guide sono posizionate a 67 mm di distanza. Con 1 ventola reversibile. Peso: 64 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

Specificazioni

Materiale interno	: Acciaio inox
Superficie utilizzabile	: Cucina, Interno
Camere del forno	: 1
Voltaggio	: 400
Gamma di temperatura da (°C)	: 30°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 260°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Timer	: 999
Unità del timer	: Minuti
Gradazione	: 10
Elemento riscaldante	: Elemento riscaldante
Protezioni	: Protezione da surriscaldamento
Porta reversibile	: No
Connessione all'acqua	: Sì
Richiesto un elettricista	: Sì
Materiali	: Acciaio inox
Porta trasparente	: Sì

Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 720
Profondità (mm)	: 772
Altezza (mm)	: 650
Peso (kg)	: 55
Taglie che si adattano	: GN 2/3
Capacità	: 5
Unità di misura	: Teglie
Interasse tra le teglie (mm)	: 67
Potenza (entrata) (W)	: 5400
Pannello di controllo	: Digitale
Programmabile	: Sì
Sonda	: Sì
Numero di ventole	: 1
Misure	: 720x772x(H)650

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369223291
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 53
Peso netto (kg)	: 44.2
Materiale imballo plastica (g)	: 50

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