Bandoven, elektrisch T40 code: 218945

Gemaakt van roestvast staal.
Geschikt voor brood, pizza, groenten en bereidingen in gastronomische stijl.
Transportbandsysteem voor bakken.
Geventileerd baksysteem met geforceerde hete luchtcirculatie.
7-inch touchscreen bedieningspaneel.
Opslag voor maximaal 99 aanpasbare bakprogramma's.
Weekprogrammafunctie maakt automatische planning van de werking per dag van de week mogelijk.
Onafhankelijke temperatuurregeling voor boven- en onderverwarming.
Elektronisch geregelde bandsnelheid met instelbare baktijd van 1 min 30 sec tot 20 min.
Hoogwaardige warmte-isolatie.
Compact ruimtebesparend ontwerp.
Hoogte van de ovenruimte: 100 mm.
Werktemperatuur tot 350°C. Geschikt voor horecabedrijven met lagere productiecapaciteit.
Bandbreedte: 400 mm.
Capaciteit:
Ø26 cm pizza's: tot 43 pizza's/uur
Ø32 cm pizza's: tot 26 pizza's/uur
Ø40 cm pizza's: tot 23 pizza's/uur
Niet geschikt voor Ø45 cm pizza's.
Bovenste verwarmingselementen: 2 × 1500 W.
Onderste verwarmingselementen: 2 × 2200 W.
Elektrisch vermogen:
- Eenfasig: 33.9 A.
- Driefasig: 11.3 A.





SPECIFICATIES

Bediening	Touch screen	Temperatuursonde	Nee
Vermogen (opgenomen) (W)	7800	Programeerbaar	Ja
Verpakkingstype	Doos	Gewicht (kg)	101
Marketingverpakking per	1	Lengte intern (mm)	540
Lengte (mm)	985	Breedte intern (mm)	400
Breedte (mm)	1425	Hoogte intern (mm)	100
Hoogte (mm)	450		
Afmetingen	985x1425x(H)450		

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369218945	Kunststof verpakking (gram)	140
Intrastat-code	84198180	Land van herkomst	Italië
Verkoop-eenheden per pallet	1	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
		Brutogewicht (kg)	165