Bandoven, elektrisch T50 code: 218969

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 middelhoge productiecapaciteit.
Glazen inspectiedeur voor controle van het bakproces.
Bandbreedte: 500 mm.
Capaciteit:
Ø26 cm pizza's: tot 86 pizza's/uur
Ø32 cm pizza's: tot 43 pizza's/uur
Ø40 cm pizza's: tot 29 pizza's/uur
Ø45 cm pizza's: tot 26 pizza's/uur.
Bovenste verwarmingselementen: 2 × 2800 W.
Onderste verwarmingselementen: 2 × 4100 W.
Elektrisch vermogen:
- Eenfasig: 61,7 A.
- Driefasig: 20.6 A.





SPECIFICATIES

Bediening	Touch screen	Marketingverpakking per	1
Deurtype	Tilting	Temperatuursonde	Nee
Vermogen (opgenomen) (W)	14200	Programeerbaar	Ja
Verpakkingstype	Doos	Gewicht (kg)	255
Lengte (mm)	1210	Lengte intern (mm)	750
Breedte (mm)	1860	Breedte intern (mm)	500
Hoogte (mm)	500	Hoogte intern (mm)	100
Afmetingen	1210x1860x(H)500		
Hoofdmaterialen	Metalen		

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369218969	Kunststof verpakking (gram)	250
Intrastat-code	84198180	Land van herkomst	Italië
Verkoop-eenheden per pallet	1	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
		Brutogewicht (kg)	261