

Convectie stoomoven NANO 7x GN1/1

223116

Een hetelucht stoomoven combineert de efficiëntie van een heteluchtoven met de mogelijkheden van een stoomoven. Deze functies kunnen afzonderlijk of in combinatie met elkaar gebruikt worden. Deze ovens zijn dé manier om heerlijke bakproducten, smaakvolle groenten, geroosterd vlees en gevogelte of de perfect gestoomde vis te maken. Stoom wordt gegenereerd door rechtstreeks water op de kachels te spuiten. De stoomniveaus in de oven zijn regelbaar en de oven heeft meerdere geautomatiseerde functies om de ingestelde niveaus te handhaven. Er is een directe wateraansluiting nodig: 3/4", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), alleen behandeld, onthard water is geschikt. Behuizing en de binnenzijde van de oven zijn gemaakt van hoogwaardig roestvast staal, de oven is uitgerust met een afvoer in de bodem. De krachtige 6-blads ventilator(en) hebben een auto-reverse en kunnen draaien op twee snelheden (1400/2800 rpm), dit resulteert in een ideale verdeling van de lucht in de kamer en het voorkomen van inwendige turbulentie. De ventilatormotor heeft dubbele lagers en 250W vermogen. Het handmatige bedieningspaneel heeft thermostaat- en stoomindicatorlampjes en drie grote knoppen voor het instellen van de tijd, temperatuur en hoeveelheid stoom. Timer kan worden ingesteld op 120 minuten, temperatuur tot 260°C. De deur is voorzien van twee glaslagen met ruimte voor zwaartekrachtventilatie, hierdoor blijft het buitenglas koel aanvoelen. Binnenglas kan worden verwijderd om het schoonmaken te vergemakkelijken. De deurpakking is in de oven gemonteerd en kan worden verwijderd om schoonmaken en vervangen te vergemakkelijken. De oven is voorzien van verwijderbare GN-traygeleiders en halogeenverlichting.

Capaciteit van 7x GN1/1, geleiders zijn 70 mm uit elkaar geplaatst. Met 2 omkeerbare ventilatoren. Gewicht: 98 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

Specificaties

Interior material	: Roestvast staal
Gebruiksgebied	: Keukens, Binnenshuis
Ovenkamers	: 1
Voltage	: 400
Temperatuurbereik van (°C)	: 0°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 260°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Timer	: 120
Timer waarde	: Minuten
Verwarmingselement	: Hitte-element
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting
Reversible door	: Nee
Water connection	: Ja
Elektricien verreist	: Ja
Materialen	: Roestvast staal
Transparant door	: Ja
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 935
Breedte (mm)	: 881
Hoogte (mm)	: 870
Gewicht (kg)	: 98
Maten die passen	: GN 1/1
Capaciteit	: 7
Capaciteitseenheid	: Trays
Tray afstand (mm)	: 70
Vermogen (opgenomen) (W)	: 13800
Bediening	: Analoog
Programeerbaar	: Nee
Probe	: Nee
Aantal ventilatoren	: 2
Measurements	: 935x881x(H)870

Transportspecificaties

EAN	: 8711369223116
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 116
Nettogewicht (kg)	: 99.2
Plastic packaging (gram)	: 100

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