

Piekarnik parowy konwekcyjny NANO 12x GN1/1

223093

Obudowa i komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Mechaniczna regulacja wtrysku wody, para jest wytwarzana przez natryskiwanie wody na grzejniki. Poziomy par jest regulowany, a piekarnik utrzymuje ustawiony poziom. Wyposażony w bezpośrednie przyłącze do wody: 3/4", maks. 30°C, 150–200 kPa (2 bary), używać wyłącznie wody filtrowanej i zmiękczonej. Komora wyposażona w spust u dołu. Silnik wentylatora ma podwójne łożyska i moc 250W, z automatycznym cofaniem i dwiema prędkościami (1400/2800 obr./min). Każdy mocny wentylator ma 6 ostrzy, które idealnie rozprowadzają przepływ powietrza w komorze i zapobiegają turbulencjom. Duży uchwyt drzwi można łatwo otworzyć i zablokować. W drzwiach znajdują się dwa szyby hartowane, a zewnętrzna szyba pozostaje chłodna w dotyku dzięki wentylacji grawitacyjnej. Zdejmowana uszczelka drzwi jest zamontowana w komorze, aby ułatwić czyszczenie i wymianę. Komora jest wyposażona w oświetlenie halogenowe, a prowadnice tac można wyjmować. Funkcje - Zegar można ustawić na maksymalnie 120 minut lub w trybie pracy ciągłej - Można ustawić temperaturę do 280 #C - Para może być ustawiona na 10 poziomów

Pojemność 12x GN1/1, prowadnice są umieszczone w odległości 70 mm. Z 3 odwracalnymi wentylatorami. Waga: 135 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

Dane techniczne

Materiał wnętrza	: Stal nierdzewna
Strefa użytkowania	: Kuchnia, Do użytku wewnątrz pomieszczeń
Komory pieca	: 1
Napięcie	: 400
Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C)	: 0°C
Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C)	: 260°C
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Minutnik	: 120
Jednostka czasu	: Minuty
Element grzewczy	: Grzałka
Zabezpieczenie	: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Możliwość zmiany kierunku drzwi	: Nie
Podłączenie do wody	: Tak
Wymagana instalacja przez elektryka	: Tak
Materiały	: Stal nierdzewna
Przeszklone drzwi	: Tak
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 938
Szerokość (mm)	: 887
Wysokość (mm)	: 1205
Waga itemu netto (kg)	: 135
Dopasowane rozmiary	: GN 1/1
Maksymalna pojemność	: 12
Jednostka pojemności	: Tace
Odległość pomiędzy tacami (mm)	: 70
Moc wejściowa (W)	: 16100
Panel sterowania	: Analogowy
Programowalny	: Nie
Sonda	: Nie
Ilość wentylatorów	: 3
Measurements	: 938x887x(H)1205

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369223093
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 142
Waga netto (kg)	: 127
Plastic packaging (gram)	: 89

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