

Piekarnik konwekcyjny parowy NANO Digital 5x GN2/3

223291

Obudowa i komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Cyfrowa regulacja wody z bezpośrednim wtryskiem pary jest wytwarzana przez kapanie wody na grzejniki.

Poziom pary jest regulowany i ustawiany w procentach. Do bezpośredniego podłączenia do wody: 3/4", maks. 30°C, 150–200 kPa (2 bary), używać wyłącznie wody filtrowanej i zmiękczonej. Komora wyposażona w spust u dołu. Każdy mocny wentylator ma 6 ostrzy, które idealnie rozprawdają 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 wyposażona jest w oświetlenie LED, a prowadnice tac można wyjmować.

Funkcje - Automatyczne ogrzewanie komory przed cyklem „WSTĘPNE OGRZEWANIE”. - Zegar można ustawić na maksymalnie 999 minut - Temperaturę można ustawić do 260 #C w krokach co 1 #C - Tworzenie i przechowywanie do 100 programów, każdy z maksymalnie 4 cyklami. - Z wyjmowaną sondą rdzeniową. - Funkcja pieczenia Delta-T. - Złącze USB 2.0. - Silnik wentylatora o mocy 250W, z automatycznym cofaniem i dwiema prędkościami (1400/2800 obr./min). Pojemność 5x GN2/3, prowadnice są umieszczone w odległości 67 mm. Z 1 odwracalnym wentylatorem. Waga: 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

Dane techniczne

Materiał wnętrza	: Stal nierdzewna
Strefa użytkowania	: Kuchnia, Do użytku wewnątrz pomieszczeń
Komory pieca	: 1
Napięcie	: 400
Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C)	: 30°C
Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C)	: 260°C
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Minutnik	: 999
Jednostka czasu	: Minuty
Stopniowanie	: 10
Element grzewczy	: Grzałka
Zabezpieczenie	: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Możliwość zmiany kierunku drzwi	: Nie
Podłączenie do wody	: Tak
Wymagana instalacja przez elektryka	: Tak
Materiały	: Stal nierdzewna
Przeszkłone drzwi	: Tak
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 720
Szerokość (mm)	: 772
Wysokość (mm)	: 650
Waga itemu netto (kg)	: 55
Dopasowane rozmiary	: GN 2/3
Maksymalna pojemność	: 5
Jednostka pojemności	: Tace
Odległość pomiędzy tacami (mm)	: 67
Moc wejściowa (W)	: 5400
Panel sterowania	: Cyfrowy
Programowalny	: Tak
Sonda	: Tak
Ilość wentylatorów	: 1
Measurements	: 720x772x(H)650

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369223291
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 53
Waga netto (kg)	: 44.2
Plastic packaging (gram)	: 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