

Forno a vapor com convecção NANO 12x GN1/1

223093

Um forno de convecção e vapor combina a eficiência de um forno de convecção com as capacidades de um forno a vapor. Estes modos podem ser utilizados em separado ou em conjunto. Estes fornos são a opção ideal quando pretende criar produtos de padaria deliciosos, vegetais crocantes, saborosas carnes e aves assadas ou peixe perfeitamente cozinhado a vapor. O vapor é gerado através da vaporização direta de água nos aquecedores. Os níveis de vapor na câmara são controláveis e o forno tem várias funcionalidades automatizadas para manter os níveis definidos. É necessária uma ligação de água direta: $\frac{3}{4}$ ", máx. 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), apenas água tratada e amaciada. Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade; a câmara está equipada com um elemento de drenagem no fundo. As poderosas ventoinhas com 6 pás possuem a função de autoinversão e conseguem rodar a duas velocidades (1400/2800 RPM), resultando numa distribuição ideal do ar na câmara e evitando turbulência no interior. O motor da ventoinha tem rolamentos duplos e 250 W de potência. O painel de controlo manual possui um termóstato, luzes indicadoras de utilização a vapor e três grandes botões para configurar o tempo, a temperatura e a quantidade de vapor. O temporizador pode ser configurado até 120 minutos, a uma temperatura até 260 °C. A porta está equipada com duas camadas de vidro com espaço para ventilação por gravidade, o que mantém o vidro exterior frio o suficiente para poder tocá-lo. O vidro exterior pode ser retirado para facilitar a limpeza. A junta da porta está montada na câmara e é removível para facilitar as operações de limpeza e substituição. A câmara está equipada com calhas removíveis para tabuleiros GN e iluminação de halógeneo.

Capacidade para 12x GN1/1, as guias são colocadas a 70 mm de distância. Com 3 ventiladores reversíveis. Peso: 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

Especificações

Material do interior	: Aço inoxidável
Área de utilização	: Cozinha, Interior
Forno	: 1
Voltagem	: 400
Intervalo de temperatura desde : 0°C (°C)	
Intervalo de temperatura até : 260°C (°C)	
Temperatura da unidade	: Celsius
Temporizador	: 120
Unidade do temporizador	: Minutos
Elemento de aquecimento	: Elemento de aquecimento
Proteções	: Proteção contra sobreaquecimento
Porta reversível	: Não
Conexão de água	: Sim
Eletricista necessário	: Sim
Materiais	: Aço inoxidável
Porta transparente	: Sim
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 938
Largura (mm)	: 887
Altura (mm)	: 1205
Peso do artigo (kg)	: 135
Tamanhos que cabem	: GN 1/1
Valor da capacidade	: 12
Unidade da capacidade	: Tabuleiros
Espaçamento entre tabuleiros (mm)	: 70
Potência (entrada) (W)	: 16100
Painel de controlo	: Analógico
Programável	: Não
Sonda	: Não
Número de ventoinhas	: 3
Measurements	: 938x887x(H)1205

Especificações de transporte

EAN	: 8711369223093
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 142
Peso líquido (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