

Konvektionsdampfgarer CONTROL 7x GN1/1

219928

Kammer aus Edelstahl AISI 304. Ofenkammer ist gepresst, abgerundete Ecken erleichtern die Reinigung. Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl. Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°-, 90°-, 120°- oder 180°-Winkel offen hält. Türscharnier auf der rechten Seite. Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Türdichtung aus dickem Silikon, montiert im Gehäuse zur einfachen Wartung. Kammer mit LED-Licht für eine klare Sicht auf den Garprozess. Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient. Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür. Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten. Wasserschutzklasse: IPX4. Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich. Bedienung - elektromechanisch gesteuert durch 3 Knöpfe. Die Temperatur kann zwischen 100°C und 270°C eingestellt werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich. Kochen/Backen in 2 Modi: Konvektion, Konvektions-Dampf (Kombination). Dampf wird durch direktes Sprühen auf das Gebläse erzeugt, in 5 Schritten eingestellt, elektronisch gesteuert.



Produktionskapazität: 105-140 Gerichte/Tag. Abstand der Schalenhalterung: 68 mm. 2 Lüfter mit automatischer Rückführung. Kompatibel mit Backofenbasis: 229521.

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

Spezifikationen

Innenmaterial	: 18/10 Edelstahl
Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Temperaturbereich von (°C)	: 100°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 270°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 120
Timer (Einheit)	: Minuten
Heizelement	: Heizelement
IP-Schutzart	: IPX4
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz, Thermosicherung, Wasserdicht
Artikel ist stapelbar	: Nein
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Installateur erforderlich	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Materialien	: Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Transparente Tür	: Ja

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 730
Tiefe (mm)	: 855
Höhe (mm)	: 850
Artikelgewicht (kg)	: 96
Innenabmessung Länge (mm)	: 590
Innenabmessung Breite (mm)	: 370
Innenabmessung Höhe (mm)	: 575
Passende Größen	: GN 1/1
Kapazität	: 7
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Max. Belastung	: 4
Max. Belastung (Einheit)	: kg/Ablage
Tablettabstand (mm)	: 68
Eingangsleistung (W)	: 10400
Bedienfeld	: Analog
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Nein
Anzahl Lüfter	: 2
Abmessungen	: 730x855x(H)850

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369219928
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 94
Nettogewicht (kg)	: 77.485

Verpackungsmaterial Kunststoff: **g5**

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