

Konvektionsdampfgarer CONTROL 20x GN1/1 code: 229590

Aus 18/8 Edelstahl.

Die gepresste Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.

Isoliert, um Wärme zu speichern – energieeffizient und sicher.

Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.

Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür.

Verstellbare Füße für eine stabile und waagerechte Platzierung.

Merkmale der Tür:

Doppelte Glastür, kühl beim Anfassen – verfügt über eine Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten.

Verriegelbar in 4 Positionen: 60°, 90°, 120° und 180°.

Türscharnier auf der rechten Seite.

Herausnehmbare innere Glasscheibe.

Türdichtung aus dickem Silikon, montiert im Gehäuse zur einfachen Wartung.

Wasserschutzklasse: IPX4.

Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.

Elektromechanisch über 3 Drehknöpfe bedienbar.

Temperaturbeständigkeit: 100°C bis 270°C.

Timer bis 120 Min. oder Dauerbetrieb.

2 Kochmodi:

- Konvektion

- Konvektionsdampf (Kombi)

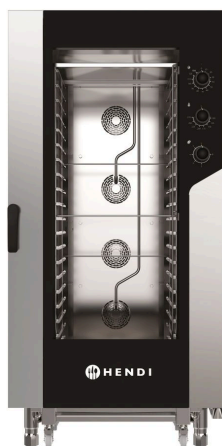
Dampf wird erzeugt, indem Wasser direkt auf den Lüfter gesprüht wird.

Elektronisch in 5 Stufen geregelt, für eine präzise Feuchtigkeitsregulierung. Produktionskapazität: 75-100 Gerichte/Tag.

Abstand der Tablethalterung: 66 mm.

4 Lüfter mit automatischer Rückführung.

Mit dem Ofen kompatibler Wagen: 817643.





HENDI

Tools for Chefs

SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Analog
Anzahl Lüfter	4
GN-Größe	GN11
Eingangsleistung (W)	31000
Anzahl Türen	1
Länge (mm)	930
Tiefe (mm)	1041
Höhe (mm)	1900
Abmessungen	930x1041x(H)1900
Hauptmaterialien	Metall, Glas
Materialien	Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Interieurmaterial	18/8 Edelstahl

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369229590
Intrastat-Nummer	85166090

Verpackungsart	Box
Temperaturfühler	Nein
Artikel ist programmierbar	Nein
Tablettabstand (mm)	66
Artikelgewicht (kg)	247.2
Innenabmessung Länge (mm)	710
Innenabmessung Breite (mm)	551
Innenabmessung Höhe (mm)	1440
Max. Belastung	4
Max. Belastung (Einheit)	kg/Ablage

Ursprungsland	Italien
GS1-Verpackungsmenge	1