

Horno de convección para panadería con humidificación 4x 600x400

225516

Carcasa y cámara de acero inoxidable 18/8. La cámara del horno está prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior. El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza. Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento. Cámara equipada con iluminación LED para una visión clara del proceso. Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético. Se adapta a 4 bandejas de 600 x 400 mm, no incluidas en el conjunto. La temperatura se puede ajustar de 100 °C a 260 °C. El temporizador se puede ajustar a 120 minutos, es posible un funcionamiento continuo. Clasificación de protección contra el agua: IPX3.

La inyección de vapor indirecta, controlada con una bomba de empuje, pulveriza agua en la cámara. 2 ventiladores, no reversible. Espaciado entre soportes de bandeja: 73 mm.

**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

Especificaciones

Superficie de uso	: Cocina
Cámaras de horno	: 1
Voltaje	: 220-240
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 100°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 260°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 120
Unidad del temporizador	: Minutos
Graduación	: 5
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Tipo de horno	:
Grado de protección IP	: IPX3
Longitud del cable (mm)	: 1600
Estándares compatibles	: USB
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un electricista	: No
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 783
Ancho (mm)	: 755
Altura (mm)	: 634
Peso del producto (kg)	: 58
Valor de la capacidad	: 4
Unidad de capacidad	: Bandejas
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 83
Potencia (entrada) (W)	: 6400
Panel de control	: Analógico
Programable	: No
Sonda	: No
Número de ventiladores	: 2
Measurements	: 783x755x(H)634
Materiales principales	: Metales, Vidrio
Materials	: Acero inoxidable 18/0
Interior material	: Acero inoxidable 18/0

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369225516
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 58.57
Peso neto (kg)	: 48
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 10

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