

NANO konvekciós gőzsütő 5x GN2/3

223307

Kombinálja a konvekciós sütő hatékonyságát a gőzölő sütő tulajdonságaival. Ezek a funkciók külön-külön és együtt is használhatóak. Ez a sütő a legjobb választás, ha pompás péksüteményekre, zöldségekre, ízletes sült húsokra, vagy tökéletesen párolt halra vágyunk. Közvetlen víz permet szóródik a fűtőszálakra, így keletkezik a gőz. A sütőkamra gőz szintje szabályozható, és a beállított szinteket számos automata üzemmóddal is vissza lehet hívni. Közvetlen vízcsatlakozásra van szükség: 3/4", max. 30°C, 150-200 kPa (2 bar), csak kezelt, lágy vízzel. A ház és a sütőtér kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a kamra alján lefolyó is található. Az erős, 6 ágú ventilátor mindkét irányba 2 sebességen is képes forogni (1400/2800 fordulatszám/perc), ez eredményezi az ideális hőeloszlást a sütőtérben és meggátolja a belső turbulenciát. A ventilátor motorja dupla csapággal és 250W teljesítménnyel rendelkezik. A manuális kijelzőn találjuk a termosztátot, a gőzölést jelző lámpákat és 3 nagy gombot, mellyel beállíthatjuk az időt, a hőmérsékletet és a gőzmennyiséget. Az időzítő 120 percre, a hőmérséklet pedig 260°C-ra állítható be. Az ajtó kétrétegű üvegezésű, köztük megy végbe a gravitációs szellőzés, aminek köszönhetően a külső üvegréteg nem forrósodik fel, így akár meg is érinthetjük. Eltávolítható külső üveglap a könnyen tisztíthatóság érdekében. Az ajtótömítések eltávolíthatók, hogy megkönnyítse a tisztítást és az esetleges cserét. A sütőkamra GN tálca sínekkel és halogén világítással felszerelt.

5x GN2/3 (325x354 cm) kapacitás, a vezetők egymástól 67 mm-re helyezkednek el. 1 megfordítható ventilátorral. Tömeg: 55 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

Műszaki adatok

Belső anyag	: Rozsdamentes acél
Felhasználási terület	: Konyha, Beltéri
Sütőkamrák	: 1
Feszültség	: 400
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 0°C
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 260°C
Egység hőmérséklet	: Celsius
Időzítő	: 120
Időzítő egység	: Perc
Fűtőelem	: Fűtőbetét
Védelmek	: Túlmelegedés elleni védelem
Megfordítható ajtó	: Nem
Vízcsatlakozás	: Igen
Villanyszerelő szükséges	: Igen
Anyagok	: Rozsdamentes acél
Átlátszó ajtó	: Igen

Csomagolt per	: 1
Csomagolás típusa	: Doboz
Hossz (mm)	: 699
Szélesség (mm)	: 774
Magasság (mm)	: 620
A cikk súlya (kg)	: 55
A megfelelő méretek	: GN 2/3
Kapacitás értéke	: 5
Kapacitás mértékegysége	: Tálca
Tálcatartó távolság (mm)	: 67
Teljesítmény (bemenet) (W)	: 5400
Kezelőpanel	: Analóg
Programozható	: Nem
Szonda	: Nem
A rajongók száma	: 1
Mérés	: 699x774x(H)620

Szállítási előírások

EAN	: 8711369223307
Instant kód	: 84198180
Bruttó súly (kg)	: 59
Nettó tömeg (kg)	: 49.2
Raklaponkénti értékesítési egység	
Műanyag csomagolás (g)	: 69

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 Metsovu 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