

Hetelucht stoomoven Control 5x GN 2/3

219911

Kamer gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. De ovenkamer is geperst met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging. Glazen deur voelt koel aan dankzij 2 lagen glas met zwaartekrachtventilatie ertussenin. Deur is voorzien van een positievergrendeling die de deur in de open stand van 60°, 90°, 120° en 180° houdt. Deur scharnierend aan de rechterkant. Binnenste glaspaneel kan worden verwijderd voor eenvoudige reiniging. Deurafdichting gemaakt van dik silicone, gemonteerd in de behuizing voor eenvoudig onderhoud. Kamer voorzien van LED-verlichting voor een goed zicht op het proces. Ovenkamer geïsoleerd om de warmte binnen te houden, veilig en energiezuinig. Lekbak voor condensatie in de deur. Voeten verstelbaar voor een waterpas plaatsing van de oven. Waterbeschermingsklasse: IPX4. Aansluiting op elektriciteit, water en afvoer vereist. Bediening - elektromechanisch geregeld met 3 knoppen. De temperatuur kan worden ingesteld van 100°C tot 270°C. Timer kan tot 120 minuten worden ingesteld, continue werking mogelijk. Koken/bakken in 2 modi: convectie, convectiestoom (combi). Stoom gegenereerd door het rechtstreeks op de ventilator te spuiten, in te stellen in 5 niveaus, elektronisch geregeld.

Biedt plaats aan 5 GN 2/3-trays, niet inbegrepen in de set. Afstand tussen de traysteunen: 80 mm. 1 ventilator met automatische omkering.



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
 Ehrling 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

Specificaties

Interior material	: 18/0 Roestvast staal
Gebruiksgebied	: Keukens, Binnenshuis
Ovenkamers	: 1
Voltage	: 230
Temperatuurbereik van (°C)	: 100°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 270°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Timer	: 120
Timer waarde	: Minuten
Gradatie	: 5
Verwarmingselement	: Hitte-element
Ingress protection	: IPX4
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting
Reversible door	: Nee
Water connection	: Ja
Elektriciens vereist	: Nee
Materialen	: 18/0 Roestvast staal
Transparante deur	: Ja

Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 550
Breedte (mm)	: 754
Hoogte (mm)	: 662
Gewicht (kg)	: 40
Maten die passen	: GN 2/3
Capaciteit	: 5
Capaciteitseenheid	: Trays
Tray afstand (mm)	: 80
Vermogen (opgenomen) (W)	: 3200
Bediening	: Analooog
Programeerbaar	: Ja
Probe	: Nee
Aantal ventilatoren	: 1
Measurements	: 550x754x(H)662

Transportspecificaties

EAN	: 8711369219911
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 47
Nettogewicht (kg)	: 41
Sales units per pallet	: 4
Plastic packaging (gram)	: 30

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