

Convectie stoomoven NANO digital 7x GN1/1

223109

Behuizing en kamer gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. Het opnieuw ontworpen bedieningspaneel is eenvoudig te bedienen en biedt duidelijke weergave van de verschillende functies. Digitale waterinjectieregeling, stoom wordt gegenereerd door water op de elementen te spuiten. Het stoomniveau kunnen worden geregeld en de oven behoudt automatisch het ingestelde niveau. Uitgerust met een directe wateraansluiting: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), gebruik alleen gefilterd en onthard water. Kamer is voorzien van een afvoer in de bodem. De ventilatormotor heeft dubbele lagers en 250W vermogen, met automatisch omkeer en twee snelheden (1400/2800 tpm). Elke krachtige ventilator heeft 6 bladen, die de luchtstroom in de kamer optimaal verdelen en turbulentie voorkomen. De deur is eenvoudig te openen en te vergrendelen met de grote deurgreep. De deur bevat twee geharde glazen panelen die gemakkelijk te reinigen en te onderhouden zijn, buitenglas blijft koel dankzij zwaartekrachtventilatie. De verwijderbare deurpakking is op de kamer gemonteerd om het reinigen en vervangen te vergemakkelijken. De kamer heeft LED-verlichting en de geleiders van de tray kunnen worden verwijderd. Functies: - Automatische kamerverwarming vóór de cyclus 'VOORVERWARMING'. - Timer kan tot 999 minuten worden ingesteld - Temperatuur kan worden ingesteld tot 260 °C in stappen van 1 °C - Creëer en bewaar maximaal 99 programma's, elk met maximaal 4 cycli. - Met verwijderbare kernsonde. - Delta-T kookfunctie. - USB 2.0-aansluiting.



- 2,4" kleurendisplay biedt duidelijke uitlezingen voor de verschillende functies. - Automatische kamerverwarming vóór de cyclus 'VOORVERWARMING'. - De timer kan tot 999 minuten worden ingesteld met de kookfunctie voor meerdere timers. - Temperatuur kan worden ingesteld tot 260 °C in stappen van 1 °C - Wi-Fi- en USB 2.0-verbinding voor het uploaden van programma's. - Creëer en bewaar maximaal 100 programma's, elk met maximaal 4 cycli. - Upload kleurafbeeldingen en voeg ze toe aan programma's voor eenvoudige navigatie. - Meertalig menu. - Met verwijderbare kernsonde. - Delta-T kookfunctie. - Ventilatormotor met 250W vermogen, met automatisch omkeer en 5 snelheden. Capaciteit van 7x GN1/1, geleiders zijn 70 mm uit elkaar geplaatst. Met 2 omkeerbare ventilatoren. Gewicht: 117 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



HENDI

Tools for Chefs

Specificaties

Interior material	: Roestvast staal
Gebruiksgebied	: Keukens, Binnenshuis
Ovenkamers	: 1
Voltage	: 400
Temperatuurbereik van (°C)	: 30°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 260°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Timer	: 999
Timer waarde	: Minuten
Gradatie	: 10
Verwarmingselement	: Hitte-element
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting
Reversible door	: Nee
Water connection	: Ja
Elektriciens verreist	: Ja
Materialen	: Roestvast staal
Transparant door	: Ja
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 936
Breedte (mm)	: 880
Hoogte (mm)	: 868
Gewicht (kg)	: 98
Maten die passen	: GN 1/1
Capaciteit	: 7
Capaciteitseenheid	: Trays
Tray afstand (mm)	: 70
Vermogen (opgenomen) (W)	: 12500
Bediening	: Digitaal
Programeerbaar	: Ja
Probe	: Ja
Aantal ventilatoren	: 2
Measurements	: 936x880x(H)868
Kleur	: Donkergrijs

Transportspecificaties

EAN	: 8711369223109
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 114
Nettogewicht (kg)	: 100
Plastic packaging (gram)	: 83

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