

Konvektionsdampfgarer CONTROL 11x GN1/1

219935

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: 165-220 Gerichte/Tag. Abstand der Schalenhalterung: 68 mm. 2 Lüfter mit automatischer Rückführung. Kompatibel mit Backofenbasis: 220795.



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

Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz
Temperaturbereich von (°C)	: 100°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 270°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 120
Timer (Einheit)	: Minuten
Heizelement	: Heizelement
IP-Schutzart	: IPX4
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz, Thermosicherung, Wasserdicht
Artikel ist stapelbar	: Nein
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Installateur erforderlich	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Transparente Tür	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 730
Tiefe (mm)	: 855
Höhe (mm)	: 1130
Artikelgewicht (kg)	: 113.8
Innenabmessung Länge (mm)	: 590
Innenabmessung Breite (mm)	: 372
Innenabmessung Höhe (mm)	: 855
Passende Größen	: GN 1/1
Kapazität	: 11
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Max. Belastung	: 4
Tablettabstand (mm)	: 68
Eingangsleistung (W)	: 15400
Bedienfeld	: Analog
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Nein
Anzahl Lüfter	: 2
Abmessungen	: 730x855x(H)1130
Hauptmaterialien	: Metall, Glas
Materials	: Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Interieurmaterial	: 18/10 Edelstahl

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369219935
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 116
Nettogewicht (kg)	: 98.02
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1
Verpackungsmaterial	Kunststoff: gD0

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