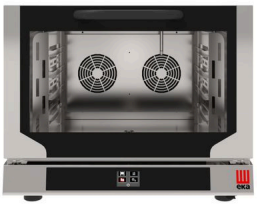
HENDI
Tools for Chefs

Forno a vapore a convezione Evolution Next 4x 530x325 mm GN 1/1, elettrico, con pannello di controllo touchscreen **code: EKF411NTUD**

Corpo e camera di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
Robuste guide per vassoi a L.
Porta in vetro, a 2 strati, con ventilazione per gravità, aperta dall'alto.
2 ventole con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità (principale e ridotta).
Pannello di controllo touchscreen con icone colorate.
Vapore diretto, 10 gradi, controllato elettronicamente.
Raffreddamento dei comandi.
Luce LED.
Dotato di una porta USB per il caricamento dei dati HACCP.
Programmabile: 99 programmi, 4 fasi ciascuno.
Protezione da surriscaldamento.
Capacità camera: 4 vassoi GN 1/1 (non inclusi nel set).
Classe di impermeabilità: IPX 3.
Intervallo di temperatura: da 30 °C a 260 °C.
Funzione di preriscaldamento fino a 180 °C.
Opzionale: connessione wi-fi per aggiornamenti software.
Distanza supporto vassoio: 83 mm.



SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Digitale	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Numero di ventole	2	Sonda	Sì
Misura GN	GN11	Programmabile	Sì
Potenza (entrata) (W)	6400	Interasse tra le teglie (mm)	73
Tipo di imballo (mm)	Scatola	Peso (kg)	58
Larghezza (mm)	784		
Profondità (mm)	752		
Altezza (mm)	634		
Misure	784x752x(H)634		
Materiale principale	Metallo, Vetro		

HENDI
Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	0	Materiale imballo plastica (g)	5600
Larghezza del cartone di esportazione (mm)	0	Quantità per pacco interno	0
Altezza del cartone di esportazione (mm)	0	Quantità di imballaggio GS1	1
Lunghezza dell'imballo interno (mm)	0		
Larghezza imballo (mm)	0		