HENDI
Tools for Chefs

Forno a convezione con umidificazione H100S code: 229873

Alloggiamento in acciaio inossidabile.
Porta rimovibile a sfioramento con doppi vetri.
Camera parzialmente smaltata con illuminazione interna.
Riscaldamento mediante 2 elementi riscaldanti e 2 ventilatori.
Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C.
Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsante.
Ingresso dell'acqua, che può essere collegato all'alimentazione dell'acqua, sul retro.
Timer: 0-120 min.
Compatibile con 4 vassoi GN 1/1.
Guide distanziate a: 75 mm.
Fornito con GN 1/1 gastronorm da 65 mm e griglia GN 1/1.





SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Analogico	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Misura GN	GN11	Sonda	No
Potenza (entrata) (W)	3500	Programmabile	No
Numero di porte	1	Interasse tra le teglie (mm)	75
Tipo di imballo (mm)	Scatola	Peso (kg)	44
Larghezza (mm)	699	Lunghezza interna (mm)	565
Profondità (mm)	608	Larghezza interna (mm)	575
Altezza (mm)	550	Altezza interna (mm)	350
Misure	699x608x(H)550	Volume massimo (L)	85
Materiale principale	Metallo, Vetro		
Materiali	Acciaio inox 18/0, Temperato		
Materiale interno	Smaltato		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369229873	Materiale imballo plastica (g)	898
Codice Intrastat	85166090	Paese di origine	Cina
Unita´di vendita per Pallet	2	Quantità di imballaggio GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Peso lordo (kg)	50