

Cuptor cu convecție și umidificare H100S. code: 229873

Structură realizată din oțel inoxidabil.

Ușă detașabilă, rece la atingere, cu geam dublu termoizolant.

Cameră parțial emailată, prevăzută cu iluminare interioară.

Încălzire realizată prin intermediul a 2 elemente de încălzire și 2 ventilatoare

Temperatură reglabilă de la 50°C la 300 #C.

Umidificare directă, operată manual cu un buton.

Racord de apă, care poate fi conectat la rețeaua de apă, situat în partea din spate.

Temporizator: 0-120 min.

Compatibil cu tăvi 4x GN 1/1.

Ghidaje dispuse la o distanță de 75 mm între ele.

Furnizat cu tavă GN 1/1 de 65 mm și grilă GN 1/1.



SPECIFICAȚII

Panou de control	Manual
Dimensiune GN	GN11
Putere (intrare) (W)	3500
Număr uși	1
Tipul de ambalaj	Cutie
Lățime (mm)	699
Adâncimii (mm)	608
Înălțime (mm)	550
Dimensiuni	699x608x(H)550
Materiale principale	Metale, Sticlă
Materiale	18/0 Oțel inoxidabil, Geam securizat
Materiale interioare	Emailat

SPECIFICAȚII DE TRANSPORT

EAN	8711369229873
Cod Intrastat	85166090
Unități de vânzare per palet	2

Cantitatea de ambalare pentru marketing	1
Sondă	Nu
Programabil	Nu
Distanța dintre tăvi (mm)	75
Greutatea articolului (kg)	44
Lungime interior (mm)	565
Lățime interior (mm)	575
Înălțime interior (mm)	350
Volumul maxim (L)	85

Ambalaj din plastic (g)	898
Țara de origine	China
Cantitatea de ambalare GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Greutate brută (kg)	50
---------------------	----