HENDI
Tools for Chefs

Durchlaufofen, elektrisch T50 code: 218969

Aus Edelstahl.
Geeignet für Brot, Pizza, Gemüse und die Zubereitung von Gerichten nach Gastronomiestandards.
Förderbandsystem zum Backen.
Belüftetes Backsystem mit Heißluftumwälzung.
7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.
Speichert bis zu 99 anpassbare Backprogramme.
Die Wochenplanungsfunktion ermöglicht die automatische Planung von Abläufen für jeden Wochentag.
Unabhängige Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze.
Elektronische Steuerung der Förderbandgeschwindigkeit mit einstellbarer Backzeit von 1 Minute 30 Sekunden bis 20 Minuten.
Hochleistungs-Wärmedämmung.
Kompakte, platzsparende Bauweise.
Kammerhöhe: 100 mm.
Arbeitstemperatur bis 350°C. Geeignet für mittelgroße Gastronomiebetriebe.
Backofenkontrolltür aus Glas.
Bandbreite: 500 mm.
Kapazität:
Ø26 cm Pizzen: bis zu 86 Pizzen/Stunde
Ø32 cm Pizzen: bis zu 43 Pizzen/Stunde
Ø40 cm Pizzen: bis zu 29 Pizzen/Stunde
Ø45 cm Pizzen: bis zu 26 Pizzen/Stunde.
Obere Heizelemente: 2 × 2800 W.
Untere Heizelemente: 2 × 4100 W.
Elektrische Aufnahme:
- Einphasig: 61,7 A.
- Dreiphasig: 20,6 A.

- 500 mm Förderband unterstützt erhöhte Backkapazität.
- Das Förderbandsystem unterstützt die kontinuierliche tägliche Produktion.
- Die Inspektionstür für den Backvorgang ermöglicht eine bequeme Kontrolle während des Betriebs.
- Die Hochleistungsisolierung unterstützt stabile Backbedingungen.
- Das Touchscreen-Bedienfeld unterstützt den intuitiven täglichen Betrieb.







Code	V	W	LxWxH (W)
218969	400	14200	1210x1860x(H)500