



HENDI

Tools for Chefs

Doppeldeck-Pizzaofen 3000W code: 220283

Ideal zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne, u.v.m.

Die kompakten Abmessungen machen ihn perfekt für kleine Küchen oder Food Trucks.

Die Verwendung von hochwertigen Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.

Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 430, das leicht zu reinigen und pflegen ist.

Backofenkammer mit den Maßen 410x420x(H)120mm ideal für Pizza, aber auch andere Gerichte geeignet.

Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet - dieser speichert die Hitze und garantiert so knusprige Pizzaböden. Jedes Heizelement hat 1000W und kann unabhängig voneinander von 50°C bis 350°C eingestellt werden.

Die Tür ist mit einem Fenster und die Kammer mit Licht ausgestattet, so dass man den Garprozess ideal verfolgen kann.

Die Tür kann geöffnet werden, ohne den Heizvorgang zu unterbrechen.

Kann im Dauerbetrieb oder mit Timer betrieben werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden und wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen automatisch die Heizung.

Ausgestattet mit einem ±1,7m langem Netzkabel mit Schukostecker. Die Kammern werden durch 3 effiziente Heizelemente beheizt; eines über, eines unter und eines zwischen den beiden Kammern.



SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Silber
Bedienfeld	Analog
Eingangsleistung (W)	3000
Länge (mm)	580
Tiefe (mm)	560
Höhe (mm)	435
Abmessungen	580x560x(H)435

Verpackungsmenge vermarktet	1
Artikel ist programmierbar	Nein
Innenabmessung Länge (mm)	415
Innenabmessung Breite (mm)	400
Innenabmessung Höhe (mm)	120

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369220283
Intrastat-Nummer	85166090
Verkaufseinheiten pro Palette	6

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	540
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	38.34