



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Einfahr- Warmhalteschrank HHFF 40 E



Produktnummer: NOR.437032040



Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN Beschreibung TECHNIK & SERVICE.

- Einfahr-Warmhalteschrank |mit |Umluft-Beheizungssystem
- HHFF 20 E: Innenraum für |20 x GN-Behälter 1/1-65
- HHFF 40 E: Innenraum für |40 x GN-Behälter 1/1-65
- zur Aufnahme von Hordengestellen, mit Stoßschutz im Garraum
- außen |CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Volltür mit 3-Punkt-Verschluss
- Energiesparisolierung 35 mm, hitze- und alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung mit LCD Touchscreen zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit mit Startverzögerung
- Temperatur regelbar von 30 - 90 °C, Sicherheitsthermostat für den Garraum
- autoreverser Lüfterbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- wartungsfreundlich leicht erreichbare Verkabelung und Komponenten
- automatische Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Festwasseranschluss |
- flacher Edelstahlboden

Hinweis:

Lieferung ohne Hordengestell.

Optional als Durchfahrmodell oder mit CLIMACHEF-System erhältlich, bitte sprechen Sie uns an.

außen (B x T x H): 1150 x 1100 x 1950

innen (B x T x H): 780 x 965 x 1860

mögliches Fassungsvermögen: 40 x GN 1/1 bis 65 mm Höhe

Anschlusswert Elektro: 7

5 kW / 3N / 400 V

Temperaturbereich: 30 bis 90 °C

Arbeitstemperatur: 30 bis 90 °C

Bruttogewicht: 310 kg

Nettogewicht: 228 kg

Produktinformationen

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.