



Produktübersicht

hotAir.



Konvektionsöfen

hotAir (hA)

Konvektionsöfen

Beispiellose Leistung beim Regenerieren und Backen

- ✓ Standard
- Nicht zutreffend
- Optional



	Midi 12	Midi 18	Midi 24		
Spezifikationen	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe	680 x 490 x 549 mm	680 x 490 x 755 mm	680 x 490 x 1000 mm	
	Elektrische Anschlusswerte 230 VAC 50/60 Hz 1/N/PE	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW	
	Elektrische Anschlusswerte 400 VAC 50/60 Hz 3/N/PE	-	-	-	
	Standard	Kapazität Einzel-Portionenschale 225 x 175 x 35 mm / 250 x 190 x 45 mm	12	18	22
		Kapazität Portionsschalen 160 x 115 x 30 mm	24	36	44
		Einschubabstand Standard Wechseleinhängestell	62 mm	62 mm	62 mm
		Anzahl hotAir Roste	6 (380 x 265 mm)	9 (380 x 265 mm)	11 (380 x 265 mm)
	SG	Kapazität SG Wechseleinhängestell mit GN Behälter (65 mm Höhe) auf hotAir Roste	4 x GN ⅓	6 x GN ⅓	7 x GN ⅓
		Einschubabstand SG	90 mm	90 mm	90 mm
	Anzahl hotAir Roste	4 (380 x 265 mm)	6 (380 x 265 mm)	8 (380 x 265 mm)	
Ausführung	Hygienische, entfernbare Standard, SG oder GN Wechseleinhängestell enthalten	✓	✓	✓	
	Beschickungswagen enthalten	-	-	-	
	hotAir Roste enthalten	✓	✓	✓	
	Optisches Display mit harter Beschichtung und LED Licht	✓	✓	✓	
	On / Off / Open Schalter	✓	✓	✓	
	Temperatur stufenlos regelbar 50 - 250 °C	✓	✓	✓	
	Akustisches Signal für Programm-Ende	✓	✓	✓	
	Advanced Airflow System	✓	✓	✓	
	Drehknopf für Einstellung von Temperatur und Zeit	✓	✓	✓	
	Verstellbare Füße	-	✓	✓	
	Kippsicherung	✓	✓	✓	
	Rechts angeschlagen Ofentür geschlossen	✓	✓	✓	
	Spezielle Wärmeisolierung	✓	✓	✓	
	Robustes zertifizierte Bautechnologie	✓	✓	✓	
	Servicefreundliche Elektroausstattung	✓	✓	✓	
	Entnehmbares Ansaugblech	✓	✓	✓	
	Vollausstattung Edelstahl	✓	✓	✓	
	Eigenbelüftete Tür	✓	✓	✓	
	Optional	Anschlusskabel 230 VAC mit stecker 1,5 m - 3 x 2,5 mm ²	✓	✓	✓
		Anschlusskabel 400 VAC 2 m 5 x 2,5 / 4 / 6 / 10 mm ²	-	-	-
Vorlaufzeit Drehschalter Typ Z		○	○	○	
230 VAC Kondensationshaube vorbereitung Typ E		○	○	○	
Motor-Drehrichtungskontrolle Typ P		✓	✓	✓	
SPS Speicherprogrammierbare Steuerung vorbereitung		-	-	-	
Doppel-Glastür, Garraum beleuchtet	○	○	○		
Zubehör	Beschickungswagen inklusive Roste	-	-	-	
	Thermohaube	-	-	-	
	Kondensationshaube (nur mit Typ E)	○	○	○	
	Kondensationshaube Verbindungssatz für Stapelkit	○	○	○	
	Untergestell offen	○	○	○	
	Untergestell offen auf Rädern	○	○	○	
	Untergestell geschlossen mit 2 Drehtüren	○	○	○	
	Wandhalterung für wandmontage	○	○	○	
	Stapelkit (gegenseitige Kombinationen möglich)	○	○	○	
	Stapelkit auf Rollen (gegenseitige Kombinationen möglich)	○	○	○	
	Hygienisches entnehmbares Einhängestell Set Standard, SG oder GN	○	○	○	
hotAir Roste	○ (380 x 265 mm)	○ (380 x 265 mm)	○ (380 x 265 mm)		

(!) Andere Ausführungen sind auf Anfrage erhältlich. Informieren Sie sich bei Ihrem Produktspezialisten.

Eine einzigartige Alternative

hotAir.



Devapo GmbH
Carlo-Schmid-Straße 7
78050 Villingen-Schwenningen | DE

+49(0)7721 40704 0
+49(0)7721 40704 24
info@devapo.de
www.devapo.de



Targeted food processing solutions for Care, Gastronomy, Industry and Retail.