

Konvektions-Dampfgarer Contact 11x GN 1/1

219966

Kammer aus Edelstahl AISI 304. Ofenkammer wird gedrückt, abgerundete Ecken erleichtern die Reinigung. Glastür mit 2 Lagen Glas mit Schwerkraftbelüftung dazwischen kühl. Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°-, 90°-, 120°- oder 180°-Winkel offen hält. Tür mit Scharnier auf der rechten Seite. Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert. Kammer mit LED-Licht ausgestattet. Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient. Tropfschale für Kondensation mit Ablauf in der Tür. Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten.

Merkmale 2 Systeme: – AirFlow+, der neu gestaltete Abweiser (Lüfterhaube), verbessert die Luftzirkulation und sorgt für beste Ergebnisse, unabhängig davon, wo die Lebensmittel im Ofen platziert werden. – Humid+, das Wassersystem speist Wasser direkt hinter dem Lüfter und sorgt für hohe Luftfeuchtigkeit bei gleichzeitiger Reduzierung des Wasserverbrauchs. Wasserschutzklasse: IPX4. Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich. Wasseranschluss 3/4", Ablaufauslass ø30 mm, mit Ablauf in der Kammer. Betrieb und Programme Großes Bedienfeld mit 7-Zoll-Bildschirm. Die Temperatur kann zwischen 30 °C und 270 °C eingestellt werden. Timer kann auf 11 h, 59 min eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich. Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination). Lüfterleistung: normale, halbstatistische, ½ Leistung. Dampf wird durch direktes Spritzen auf das Gebläse erzeugt, das in 10 Schritten (0-100 %) elektronisch gesteuert wird. Sparen Sie bis zu 100 Rezepte mit jeweils bis zu 10 Schritten. Bietet mehrstufiges Garen, die Möglichkeit der Zubereitung verschiedener Gerichte unter gleichen Bedingungen mit unterschiedlichen Programmzeiten. Vorheizfunktion - heizt auf 30°C höher als die eingestellte Temperatur vor. Warmhaltefunktion - hält die Speisen nach Beendigung des Garprogramms automatisch auf Servierniveau. Warmhaltefunktion - Aufrechterhaltung der richtigen Temperatur und des richtigen Feuchtigkeitsgrads der Speisen bis zum Servieren. Cooldown-Funktion - schnelle Kühlung der Kammer, um einen neuen Prozess starten zu können, bei dem eine niedrigere Temperatur erforderlich ist. Reifefunktion - Verwenden Sie den Ofen zum Reifen/Ziehen von Teig bei perfekter Temperatur und Feuchtigkeit. USB-Anschluss - einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten. Verzögerter Start - programmieren Sie einen verzögerten Start von bis zu 24 Stunden. Mit der Sonde für das Delta-T-Garen können Sie jedes Gericht perfekt zubereiten, indem Sie die Temperatur im Inneren des Gerichts überwachen.



HENDI B.V.
 Innovatielaan 6
 6745 XW De Klomp, The Netherlands
 T: +31 (0)317 681 040
 E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
 ul. Firmowa 12
 62-023 Robakowo, Poland
 T: +48 61 6587000
 E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
 Ehring 15
 5112 Lamprechtshausen, Austria
 T: +43 (0) 6274 200 10 0
 E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
 Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
 Braşov, 500164, Romania
 T: +40 268 320330
 E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
 5 Metsovou Str.
 18346 Moschato, Athens, Greece
 T: +30 210 4839700
 E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
 Via Leonardo da Vinci 4
 39100 Bolzano (BZ), Italy
 T: 800 727 438
 E: office.italy@hendi.eu

Für 11 GN-1/1-Behälter, nicht im Set enthalten.

Schienenabstände: 68 mm. 2 reversible Lüfter. Automatisches Reinigungssystem mit 4 Programmen: Öko, Normal, Intensiv, Spülen. Bis zu 30% Wassereinsparung dank neuem Waschkopf.

Spezifikationen

Innenmaterial	: 18/10 Edelstahl
Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Temperaturbereich von (°C)	: 30°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 270°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 12
Timer (Einheit)	: Stunden
Heizelement	: Heizelement
IP-Schutzart	: IPX4
Unterstützte Standards	: USB
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz, Thermosicherung, Wasserdicht
Artikel ist stapelbar	: Nein
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Installateur erforderlich	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Accessoires inkludiert	:
Materialien	: Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Transparente Tür	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 730
Tiefe (mm)	: 849
Höhe (mm)	: 1130
Artikelgewicht (kg)	: 113.8
Innenabmessung Länge (mm)	: 590
Innenabmessung Breite (mm)	: 372
Innenabmessung Höhe (mm)	: 855
Passende Größen	: GN 1/1
Kapazität	: 11
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Max. Belastung	: 4
Max. Belastung (Einheit)	: kg/Ablage
Tablettabstand (mm)	: 68
Eingangsleistung (W)	: 15400
Bedienfeld	: Digital
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Ja
Anzahl Lüfter	: 2
Abmessungen	: 730x849x(H)1130

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369219966
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 131
Nettogewicht (kg)	: 113.02

Verkaufseinheiten pro Palette : 1
Verpackungsmaterial Kunststoff: **gD0**

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu