

Horno de vapor de convección táctil 7x GN 1/1

219959

Cámara de acero inoxidable AISI 304. La cámara del horno está prensada, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puerta de vidrio fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio. La puerta cuenta con un bloqueo de posición que la mantiene en la posición abierta de 60°, 90°, 120° y 180°. Puerta con bisagra en el lado derecho. El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza. Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento. Cámara equipada con luz LED. Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético. Bandeja de goteo para condensación con un drenaje en la puerta. Pies ajustables para garantizar una colocación nivelada del horno. Cuenta con 2 sistemas: – AirFlow+, el deflector rediseñado (protector del ventilador) mejora la circulación del aire, garantizando los mejores resultados sin importar dónde se coloquen los alimentos en el horno. – Humid+, el sistema de agua alimenta el agua directamente detrás del ventilador proporcionando altos niveles de humedad a la vez que reduce el consumo de agua. Clasificación de protección contra el agua: IPX4. Se requiere conexión a electricidad, agua tratada, y sistema de alcantarillado. Conexión de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm, con drenaje en la cámara. Funcionamiento y programas Panel de control grande con pantalla de 7 pulgadas. La temperatura puede ajustarse entre 30 °C y 270 °C. El temporizador se puede configurar hasta 11 h, 59 min, es posible un funcionamiento continuo. Cocinar/hornear en 3 modos: convección, vapor, vapor de convección (combinación). Potencia del ventilador: normal, semiestático, 1/2 potencia. Vapor generado rociándolo directamente en el ventilador, ajustado en 10 pasos (0-100 %), controlado electrónicamente. Guarda hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos. Ofrece cocción multinivel, posibilidad de preparar varios platos en las mismas condiciones, con diferentes tiempos de programa. Función de precalentamiento: se precalienta a 30 °C por encima de la temperatura ajustada. Función de retención: mantiene automáticamente los alimentos en las condiciones de servicio después de finalizar el programa de cocción. Función del armario de retención: mantiene la temperatura correcta y el nivel de humedad adecuado de los platos hasta que se sirvan. Función de enfriamiento: enfriamiento rápido de la cámara para estar lista para iniciar un nuevo proceso con el que se requiere una temperatura más baja. Función Proofer: utiliza el horno para hacer la prueba de masa a una temperatura y humedad perfectas. Puerto USB: carga y descarga recetas y datos HACCP con facilidad. Inicio diferido: programa un inicio diferido de hasta 24 horas. Con la sonda para cocinar delta-t, prepara cada

**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

plato a la perfección supervisando la temperatura dentro de los platos.

Capacidad para 7 bandejas GN 1/1, no incluidas en el equipo.
Espaciado de soporte de bandeja: ventiladores de 68 mm. 2 con inversión automática. Sistema de lavado automático con 4 programas: Eco, Normal, Intenso, Enjuague. Hasta un 30 % de ahorro de agua con el nuevo cabezal de lavado.

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



HENDI

Tools for Chefs

Especificaciones

Material interno	: Acero inoxidable 18/10
Superficie de uso	: Cocina, Interiores
Cámaras de horno	: 1
Voltaje	: 400
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 30°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 270°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 12
Unidad del temporizador	: Horas
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Grado de protección IP	: IPX4
Estándares compatibles	: USB
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento, Fusible térmico, Impermeable
Apilable	: No
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un fontanero	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Accesorios incluidos	:
Materiales	: Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 730
Ancho (mm)	: 849
Altura (mm)	: 850
Peso del producto (kg)	: 96
Longitud interior (mm)	: 590
Ancho interior (mm)	: 370
Altura interna (mm)	: 575
Dimensiones que se ajustan	: GN 1/1
Valor de la capacidad	: 7
Unidad de capacidad	: Bandejas
Carga máxima	: 4
Unidad de carga máxima	: kg/bandeja
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 68
Potencia (entrada) (W)	: 10400
Panel de control	: Digital
Programable	: Sí
Sonda	: Sí
Número de puertas	: 1
Número de ventiladores	: 2
Measurements	: 730x849x(H)850

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369219959
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 99
Peso neto (kg)	: 82.485
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 85

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