

Horno de vapor de convección NANO digital 12x GN1/1

223086

Un horno de vapor-convección combina la eficacia de un horno de convección con las capacidades de un horno de vapor. Estas funciones pueden utilizarse por separado o combinadas. Es el mejor tipo de hornos para preparar deliciosos productos horneados, apetecibles verduras, sabrosos asados de carne y pollo o un pescado al vapor perfecto. El vapor se genera pulverizando agua directamente en los calefactores. Los niveles de vapor en la cámara pueden controlarse, y el horno tiene múltiples funciones automáticas para mantener los niveles configurados. Funciona con una conexión directa de agua: ¾", máx. 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), solo agua tratada y ablandada. La carcasa y la cámara están fabricadas con acero inoxidable de alta calidad; la cámara está equipada con un drenaje en el fondo. Los potentes ventiladores de 6 aspas tienen retroceso automático y dos velocidades de giro (1400/2800 rpm), permitiendo una distribución ideal del aire en la cámara y evitando turbulencias en el interior. El motor del ventilador tiene rodamientos dobles y una potencia de 250 W. El panel de control digital tiene lecturas claras para las distintas funciones el tiempo, la temperatura y el programa de cocción. El temporizador electrónico permite una configuración de hasta 999 minutos y una temperatura de hasta 260 °C. El horno puede programarse para garantizar el mismo nivel de calidad en las operaciones habituales. Pueden crearse 99 programas de 3 etapas (4 si se añade la función de precalentamiento al programa). El horno incluye un sensor de temperatura extraíble que puede utilizarse junto con la función de cocción Delta-T incorporada. Mantiene la cámara caliente antes del precalentamiento para garantizar tiempos de preparación cortos. La puerta incorpora dos capas de vidrio con espacio para ventilación por gravedad, lo que permite mantener el vidrio exterior frío al tacto. El vidrio exterior puede extraerse para una limpieza sencilla. La junta de la puerta está montada en la cámara y es extraíble para facilitar su limpieza y su sustitución. La cámara incluye guías de bandeja GN extraíbles e iluminación halógena. Calentamiento automático de la cámara antes del ciclo de precalentamiento. Viene con 4 bandejas de horneado.

Funciones - La pantalla en color de 2,4" ofrece lecturas claras para las diferentes funciones. - Calentamiento automático de la cámara antes del ciclo de "CALENTAMIENTO PREVIO". - El temporizador puede ajustarse hasta en 999 minutos con la función de cocción multitemporizador. - La temperatura puede ajustarse hasta en 260 #C en incrementos de 1 #C - Conexión Wi-Fi y USB 2.0 para cargar programas. - Crea y almacene hasta 100 programas, cada uno con hasta 4 ciclos. - Carga y añade imágenes en color a los programas para facilitar la navegación. - Menú multilingüe. - Con sonda central extraíble.

**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

- Función de cocción Delta-T. - Motor de ventilador con 250W de potencia, con inversión automática y 5 velocidades. Capacidad de 12x GN1/1, las guías se colocan a 70 mm de distancia. Con 3 ventiladores reversibles. Peso: 151 kg.

Especificaciones

Material interno	: Acero inoxidable
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)	: 260°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 999
Unidad del temporizador	: Minutos
Graduación	: 10
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Materiales	: Acero inoxidable
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 935
Ancho (mm)	: 881
Altura (mm)	: 1200
Peso del producto (kg)	: 135
Dimensiones que se ajustan	: GN 1/1
Valor de la capacidad	: 12
Unidad de capacidad	: Bandejas
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 70
Potencia (entrada) (W)	: 16100
Panel de control	: Digital
Programable	: Sí
Sonda	: Sí
Número de ventiladores	: 3
Measurements	: 935x881x(H)1200

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369223086
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 153
Peso neto (kg)	: 134.7
Plastic packaging (gram)	: 100

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