

Forno a vapore a convezione Contact 11 x GN 1/1

219966

Camera realizzata in acciaio inossidabile AISI 304. La camera del forno viene pressata, con angoli arrotondati per una facile pulizia. Porta in vetro fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità. Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°. Porta incernierata sul lato destro. La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia. Guarnizione per porta in silicone spessa, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione. Camera dotata di luce LED. Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico. Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello. Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno. Caratteristiche di 2 sistemi: - AirFlow+, il deflettore riprogettato (cofano della ventola) migliora la circolazione dell'aria garantendo i migliori risultati indipendentemente da dove gli alimenti vengono messi nel forno. - Umido+, il sistema idrico alimenta l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo livelli elevati di umidità e riducendo al contempo il consumo di acqua. Grado di protezione dall'acqua: IPX4. È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema fognario. Raccordo acqua: 3/4", uscita scarico: ø30 mm, con scarico nella camera. Funzionamento e programmi Ampio pannello di controllo con schermo da 7 pollici. La temperatura può essere impostata da 30°C a 270°C. Il timer può essere impostato fino a 11 h, 59 min, funzionamento continuo possibile. Cucina/cuoce in 3 modalità: convezione, vapore, convezione-vapore (combi). Potenza ventola: normale, semistatica, potenza 1/2. Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 10 passaggi (0-100%), controllato elettronicamente. Salva fino a 100 ricette, ciascuna con un massimo di 10 passaggi. Offre una cottura multilivello, possibilità di preparare vari piatti nelle stesse condizioni, con tempi di programmazione diversi. Funzione di preriscaldamento a 30 °C superiore alla temperatura impostata. Funzione di mantenimento: mantiene automaticamente il cibo in condizioni di servizio al termine del programma di cottura. Funzione mobile - mantiene la temperatura e il livello di umidità corretti dei piatti fino a quando non vengono serviti. Funzione di raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per essere pronti ad avviare un nuovo processo che richiede una temperatura inferiore. Funzione Proofer: e' possibile utilizzare il forno per mantenere l'impasto a una temperatura e umidità perfette. Porta USB: consente di caricare e scaricare facilmente ricette e dati HACCP. Avvio ritardato: programma un avvio ritardato fino a 24 ore. Con la sonda per la cottura delta -t, si può preparare ogni piatto alla perfezione monitorando la temperatura all'interno dei piatti.

**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

Contiene 11 vassoi GN 1/1, non inclusi nel set. Spaziatura del supporto vassoio: 68 mm. 2 ventilatori con inversione automatica. Sistema di lavaggio automatico con 4 programmi: Eco, Normale, Intenso, Risciacquo. Fino al 30% di risparmio idrico con la nuova testina di lavaggio.

Specificazioni

Materiale interno	: Acciaio inox 18/10
Superficie utilizzabile	: Cucina, Interno
Camere del forno	: 1
Voltaggio	: 400
Gamma di temperatura da (°C)	: 30°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 270°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Timer	: 12
Unità del timer	: Ore
Elemento riscaldante	: Elemento riscaldante
Grado di protezione IP	: IPX4
Standard supportati	: USB
Protezioni	: Protezione da surriscaldamento, Fusibile termico, Impermeabile
Inseribile	: No
Porta reversibile	: No
Connessione all'acqua	: Sì
Richiesto un' idraulico	: Sì
Richiesto un' elettricista	: Sì
Accessori inclusi	:
Materiali	: Vetro doppio, Acciaio inox 18/0
Porta trasparente	: Sì
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 730
Profondità (mm)	: 849
Altezza (mm)	: 1130
Peso (kg)	: 113.8
Lunghezza interna (mm)	: 590
Larghezza interna (mm)	: 372
Altezza interna (mm)	: 855
Taglie che si adattano	: GN 1/1
Capacità	: 11
Unità di misura	: Teglie
Carico massimo	: 4
Carico massimo (unità)	: kg/vassoio
Interasse tra le teglie (mm)	: 68
Potenza (entrata) (W)	: 15400
Pannello di controllo	: Digitale
Programmabile	: Sì
Sonda	: Sì
Numero di ventole	: 2
Misure	: 730x849x(H)1130

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369219966
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 131
Peso netto (kg)	: 113.02
Unità di vendita per Pallet	: 1
Materiale imballo plastica (g)	: 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