

Forno a vapore a convezione – Touch 7 x GN 1/1, elettrico, con vapore diretto e touch screen controllato

229637

Realizzati in acciaio inossidabile 18/8. Bordi arrotondati per una facile pulizia. Porta di sicurezza con serrature di apertura a 60°, 90°, 120° e 180°. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED e raffreddamento a gravità. Porta con cerniera a destra. Guarnizione in silicone resistente, facile da sostituire senza supporto tecnico. Grado di protezione IPX5. Piedini regolabili per un'installazione stabile e livellata. Range termostato: 30°C–270°C. Pannello touch TFT a colori da 7 pollici. Menu disponibile in 42 lingue, tra cui inglese e polacco. Porta USB e Wi-Fi per il trasferimento delle ricette e gli aggiornamenti software (inclusi i dati HACCP). Funzioni aggiuntive: Preriscaldamento, mantenimento, raffreddamento. Funzioni lievitazione e di mantenimento. Avvio ritardato (fino a 24 ore). 500 ricette integrate, 5 velocità della ventola, 10 livelli di vapore. Modalità di cottura DELTA T. Cottura multilivello – Prepara contemporaneamente piatti diversi nelle stesse condizioni; il forno notifica quando rimuovere ogni vassoio. Sonda multipunto – Misura la temperatura interna degli alimenti in tre punti per una cottura di precisione. Sistema di lavaggio automatico – 4 programmi di pulizia (ECO, NORMALE, INTENSO, RISCIAQUO) con un risparmio idrico fino al 30%. Tecnologie brevettate: Flow+ – Il deflettore della ventola riprogettato garantisce una circolazione dell'aria perfetta e una cottura uniforme su tutti i livelli del vassoio. Humid + – Un sistema di umidificazione efficiente preleva l'acqua direttamente dalla ventola per un'umidità ottimale e un consumo ridotto di acqua. Dry+ – La valvola controllata dal computer gestisce l'umidità della camera per condizioni di cottura ideali rimuovendo l'umidità in eccesso.

Distanza supporto vassoio: 68 mm.



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

Specificazioni

Superficie utilizzabile	: Interno, Cucina
Camere del forno	: 1
Voltaggio	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
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	: IPX5
Standard supportati	: WiFi, USB
Protezioni	: Protezione da surriscaldamento, Impermeabile
Porta reversibile	: No
Connessione all'acqua	: Sì
Richiesto un elettricista	: Sì
Accessori inclusi	:
Porta trasparente	: Sì
Larghezza (mm)	: 730
Profondità (mm)	: 784
Altezza (mm)	: 850
Peso (kg)	: 96
Misure	: 730x784x(H)850
Materiale principale	: Metallo, Vetro
Materials	: Vetro doppio, Acciaio inox 18/0
Interior material	: Acciaio inox 18/10

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369229637
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 106
Peso netto (kg)	: 89.2
Unità di vendita per Pallet	: 1
Materiale imballo plastica (g)	: 70

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