

Convectiestoomoven CONTACT 5x GN1/1

229606

Gemaakt van 18/8 roestvast staal. Drukkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging. Uitgerust met LED-verlichting en thermische isolatie – energiezuinig en veilig. Condenslekbak met afvoer geïntegreerd in de deur. Verstelbare voeten zorgen voor stabiele en horizontale plaatsing. Kenmerken van de deur: Dubbele glazen deur, koel om aan te raken – voorzien van zwaartekrachtventilatie tussen lagen. Deur kan in 4 standen worden vergrendeld: 60°, 90°, 120° en 180°. Scharnierend aan de rechterkant. Uitneembare binnenruit. Siliconenpakking gemonteerd in de behuizing. AirFlow+ – opnieuw ontworpen deflector zorgt voor een optimale luchtcirculatie, ongeacht de plaatsing van het voedsel. Humid+ – het watersysteem levert water direct achter de ventilator, wat zorgt voor een hoge luchtvochtigheid en minimaliseert het waterverbruik. Waterbeschermingsklasse: IPX4. Vereiste aansluitingen: elektriciteit, behandeld water en rioleringsysteem. Waterinlaat: 3/4", afvoeraansluiting ø30 mm (inclusief kamerafvoer). Groot 7-inch touchscreen bedieningspaneel. Temperatuurbereik: 30°C tot 270°C. Timer: tot maximaal 11 uur en 59 minuten, of continue werking. Bereidingsmodi: convectie, stoom en combi (convectie + stoom). Ventilatorsnelheid: 3 snelheden, normale modus, semi-statische modus. Stoom gegenereerd door directe sproei op de ventilator, elektronisch geregeld in 10 stappen (0–100%). Bewaart tot maximaal 100 recepten, elk in maximaal 10 stappen. Multiniveau koken – bereid verschillende gerechten onder dezelfde omstandigheden met onafhankelijke timing. Extra functies: Voorverwarmen – verwarmt tot 30°C boven de ingestelde temperatuur. Warmhouden – behoudt automatisch de serveertemperatuur nadat het programma is beëindigd. Warmhoudkast – houdt voedsel warm en vochtig tot het wordt geserveerd. Afkoelen – snelle koeling van de kamer om snel nieuwe processen te starten bij lagere temperaturen. Rijskast – ideale temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden voor het rijzen van deeg. Uitgestelde start – plan de opstart tot 24 uur van tevoren. Delta-T-sonde – precies koken door de interne temperatuur van het voedsel te meten. USB-poort – eenvoudig uploaden/downloaden van recepten en HACCP-gegevens.



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
 Ehrling 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

Specificaties

Gebruiksgebied	: Binnenshuis, Keukens
Ovenkamers	: 1
Voltage	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperatuurbereik van (°C)	: 30°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 270°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Timer	: 12
Timer waarde	: Uren
Verwarmingselement	: Hitte-element
Ingress protection	: IPX4
Ondersteunde standaarden	: USB
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting, Thermische zekering, Waterdicht
Stapelbaar	: Nee
Reversible door	: Nee
Water connection	: Ja
Loodgieter vereist	: Ja
Elektricien vereist	: Ja
Included accessories	:
Transparante deur	: Ja
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 730
Breedte (mm)	: 849
Hoogte (mm)	: 700
Gewicht (kg)	: 78.4
Lengte intern (mm)	: 590
Breedte intern (mm)	: 370
Hoogte intern (mm)	: 425
Maten die passen	: GN 1/1
Capaciteit	: 5
Capaciteitseenheid	: Trays
Max load	: 4
Max load unit	: kg/tray
Tray afstand (mm)	: 68
Vermogen (opgenomen) (W)	: 7800
Bediening	: Digitaal
Programeerbaar	: Ja
Probe	: Ja
Number of doors	: 1
Aantal ventilatoren	: 1
Measurements	: 730x849x(H)700
Hoofdmaterialen	: Metalen, Glas
Materialen	: Dubbel glas, 18/0 Roestvast staal
Interieurmateriaal	: 18/8 Roestvast staal

Transportspecificaties

EAN	: 8711369229606
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 81
Nettogewicht (kg)	: 64.99
Plastic packaging (gram)	: 60

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