

code: 229613

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 rioleringsstelsel.

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. Trolley geschikt voor de oven: 817643.





HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICATIES

Bediening	Digitaal
Aantal ventilatoren	4
Maten die passen	GN11
Vermogen (opgenomen) (W)	31000
Aantal deuren	1
Lengte (mm)	930
Breedte (mm)	1035
Hoogte (mm)	1900
Afmetingen	930x1035x(H)1900
Hoofdmaterialen	Metalen, Glas
Materialen	Dubbel glas, 18/0 Roestvast staal
Interieurmateriaal	18/8 Roestvast staal

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369229613
Intrastat-code	85166090

Verpakkingstype	Doos
Temperatuursonde	Ja
Programeerbaar	Ja
Tray afstand (mm)	66
Gewicht (kg)	247.2
Lengte intern (mm)	710
Breedte intern (mm)	551
Hoogte intern (mm)	1440
Maximale belasting	4
Eenheid maximale belasting	kg/tray

Land van herkomst	Italië
GS1 verpakkingshoeveelheid	1