

Piec konwekcyjno-parowy CONTACT 11x GN1/1

219966

Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Komora pieca wytlaczana, z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia. Drzwi ze szkła, chłodne w dotyku dzięki dwóm warstwom szkła z wentylacją grawitacyjną pomiędzy nimi. Drzwi wyposażone w blokadę pozycji, utrzymującą je w pozycji otwartej pod kątem 60°, 90°, 120° i 180°. Drzwi zawieszone na prawej stronie. Wewnętrzna szyba może być zdemontowana dla łatwego czyszczenia. Uszczelka drzwi z grubego silikonu, zamontowana w obudowie dla łatwej konserwacji. Komora wyposażona w oświetlenie LED. Komora pieca izolowana, aby utrzymać ciepło wewnątrz, zapewniając bezpieczeństwo i efektywność energetyczną. Tacka ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach. Regulowane nóżki zapewniające równomierne ustawienie pieca. Wyposażony w 2 systemy: – AirFlow+: deflektor (osłona wentylatora) poprawia cyrkulację powietrza, zapewniając najlepsze wyniki niezależnie od miejsca umieszczenia żywności w piecu. – Humid+: system wodny dostarcza wodę bezpośrednio za wentylatorem, zapewniając wysoką wilgotność przy zmniejszonym zużyciu wody. Klasa ochrony przed wodą: IPX4. Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej i kanalizacji. Podłączenie do wody: 3/4", odpływ: ø30 mm, z odpływem w komorze. Obsługa i programy: Duży panel sterowania z 7-calowym ekranem. Zakres regulacji temperatury od 30°C do 270°C. Timer ustawiany na maksymalnie 11 godzin, 59 minut, możliwość pracy ciągłej. Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcja, para, konwekcja-para (kombinacja). Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, 1/2 mocy. Para generowana przez bezpośrednie spryskiwanie wentylatora, ustawiana w 10 stopniach (0-100%), sterowanie elektroniczne. Możliwość zapisania do 100 przepisów, każdy z maksymalnie 10 krokami. Gotowanie na wielu poziomach, możliwość przygotowania różnych potraw w tych samych warunkach, z różnymi czasami programów. Funkcja nagrzewania wstępnego – podgrzewa do 30°C wyżej niż ustawiona temperatura. Funkcja podtrzymywania – automatycznie utrzymuje potrawy w odpowiednich warunkach serwowania po zakończeniu programu gotowania. Funkcja podgrzewania – utrzymuje właściwą temperaturę i poziom wilgotności potraw do momentu podania. Funkcja schładzania – szybkie chłodzenie komory, aby przygotować ją do procesu wymagającego niższej temperatury. Funkcja wyrastania ciasta – użyj pieca do wyrastania ciasta w idealnej temperaturze i wilgotności. Port USB – łatwe wgrywanie i pobieranie przepisów oraz danych HACCP. Opóźniony start – możliwość zaprogramowania opóźnionego startu do 24 godzin. Sonda do gotowania delta-t, umożliwiającą perfekcyjne przygotowanie każdego dania poprzez monitorowanie temperatury wewnątrz potraw.



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

Mieści 11 tac GN 1/1, nie wchodzi w skład zestawu. Rozstaw wspornika tacy: 68 mm. 2 wentylatory z automatycznym cofaniem. Automatyczny system zmywania z 4 programami: Eko, Normalny, Intensywny, Płukanie. Do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy piorącej.

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 Metsovu 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

Dane techniczne

Materiał wnętrza	: Stal nierdzewna 18/10
Strefa użytkowania	: Kuchnia, Do użytku wewnątrz pomieszczeń
Komory pieca	: 1
Napięcie	: 400
Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C)	: 30°C
Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C)	: 270°C
Jednostka temperatury	: Celsjusz
Minutnik	: 12
Jednostka czasu	: Godziny
Element grzewczy	: Grzałka
Stopień ochrony IP	: IPX4
Obsługiwany standard	: USB
Zabezpieczenie	: Zabezpieczenie przed przegrzaniem, Mikro przetątnik, Wodoodporność
Możliwość piętrowania	: Nie
Możliwość zmiany kierunku drzwi	: Nie
Podłączenie do wody	: Tak
Wymagana instalacja przez hydraulika	: Tak
Wymagana instalacja przez elektryka	: Tak
Akcesoria w zestawie	: System myjący
Materiały	: Podwójne szkło szyby, Stal nierdzewna 18/0
Przeszkłone drzwi	: Tak
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 730
Szerokość (mm)	: 849
Wysokość (mm)	: 1130
Waga itemu netto (kg)	: 113.8
Długość wewnętrzna (mm)	: 590
Szerokość wewnętrzna (mm)	: 372
Wysokość wewnętrzna (mm)	: 855
Dopasowane rozmiary	: GN 1/1
Maksymalna pojemność	: 11
Jednostka pojemności	: Tace
Maksymalny udźwig	: 4
Jednostka maksymalnego udźwigu	: kg/tacę
Odległość pomiędzy tacami (mm)	: 68
Moc wejściowa (W)	: 15400
Panel sterowania	: Cyfrowy
Programowalny	: Tak
Sonda	: Tak
Ilość wentylatorów	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Waga netto (kg)	: 113.02
Sales units per pallet	: 1
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