

Forno a vapor com convecção NANO digital 12x GN1/1

223086

Um forno de convecção e vapor combina a eficiência de um forno de convecção com as capacidades de um forno a vapor. Estes modos podem ser utilizados em separado ou em conjunto. Estes fornos são a opção ideal quando pretende criar produtos de padaria deliciosos, vegetais crocantes, saborosas carnes e aves assadas ou peixe perfeitamente cozinhado a vapor. O vapor é gerado pela pulverização directa de água sobre os aquecedores. Os níveis de vapor na câmara são controláveis e o forno tem várias funcionalidades automatizadas para manter os níveis definidos. Funciona com uma ligação de água directa: 3/4", máx. 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), apenas água tratada e amaciada. Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade; a câmara está equipada com um elemento de drenagem no fundo. As poderosas ventoinhas com 6 pás possuem a função de autoinversão e conseguem rodar a duas velocidades (1400/2800 RPM), resultando numa distribuição ideal do ar na câmara e evitando turbulência no interior. O motor da ventoinha tem rolamentos duplos e 250 W de potência. O painel de controlo digital apresenta leituras claras para as diferentes funções: tempo, temperatura e programa de cozedura. O temporizador eletrónico pode ser configurado até 999 minutos, a temperatura até 260 °C. O forno é programável para garantir o mesmo nível de qualidade nas operações do dia a dia. É possível criar 99 programas de 3 passos, 4 se o pré-aquecimento também for adicionado ao programa. O forno está equipado com uma sonda de temperatura removível, que pode funcionar juntamente com a função de cozedura Delta-T incorporada. Mantém a câmara quente antes do pré-aquecimento para garantir que está rapidamente pronto a utilizar. A porta está equipada com duas camadas de vidro com espaço para ventilação por gravidade, o que mantém o vidro exterior frio o suficiente para poder tocar-lhe. O vidro exterior pode ser retirado para facilitar a limpeza. A junta da porta está montada na câmara e é removível para facilitar as operações de limpeza e substituição. A câmara está equipada com calhas removíveis para tabuleiros GN e lâmpadas de halógeno. Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de "PRÉ-AQUECIMENTO".

Funções: - O visor a cores de 2,4" oferece leituras claras para as diferentes funções. - Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de "Pré-AQUECIMENTO". - O temporizador pode ser configurado até 999 minutos com a função de cozedura multi-temporizador. - A temperatura pode ser definida até 260 °C em intervalos de 1 °C - Ligação Wi-Fi e USB 2.0 para carregar programas. - Crie e guarde até 100 programas, cada um com até 4 ciclos. - Carregue e adicione imagens a cores aos programas para uma navegação fácil. - Menu multilingue. - Sonda central removível. - Função de cozedura Delta-T. -

**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

Motor de ventoinha com uma potência de 250W, com inversão automática e 5 velocidades. Capacidade para 12x GN1/1, as guias são colocadas a 70 mm de distância. Com 3 ventiladores reversíveis. Peso: 151 kg.

Especificações

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Material do interior | : Aço inoxidável |
| Área de utilização | : Cozinha, Interior |
| Forno | : 1 |
| Voltagem | : 400 |
| Intervalo de temperatura desde (°C) | : 30°C |
| Intervalo de temperatura até (°C) | : 260°C |
| Temperatura da unidade | : Celsius |
| Temporizador | : 999 |
| Unidade do temporizador | : Minutos |
| Gradação | : 10 |
| Elemento de aquecimento | : Elemento de aquecimento |
| Proteções | : Proteção contra sobreaquecimento |
| Porta reversível | : Não |
| Conexão de água | : Sim |
| Eletricista necessário | : Sim |
| Materiais | : Aço inoxidável |
| Porta transparente | : Sim |

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Embalagem de | : 1 |
| Tipo de embalagem | : Caixa |
| Comprimento (mm) | : 935 |
| Largura (mm) | : 881 |
| Altura (mm) | : 1200 |
| Peso do artigo (kg) | : 135 |
| Tamanhos que cabem | : GN 1/1 |
| Valor da capacidade | : 12 |
| Unidade da capacidade | : Tabuleiros |
| Espaçamento entre tabuleiros (mm) | : 70 |
| Potência (entrada) (W) | : 16100 |
| Painel de controlo | : Digital |
| Programável | : Sim |
| Sonda | : Sim |
| Número de ventoinhas | : 3 |
| Measurements | : 935x881x(H)1200 |

Especificações de transporte

| | |
|--------------------------|-----------------|
| EAN | : 8711369223086 |
| Intrastat code | : 84198180 |
| Gross weight (kg) | : 153 |
| Peso líquido (kg) | : 134.7 |
| 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