Forno a vapor com convecção NANO digital 7x GN1/1

223109

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 direta: ¾", 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 halógeneo. Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de 'PRÉ-AQUECIMENTO".

- 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 armazene 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 GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

Motor de ventoinha com uma potência de 250W, com inversão automática e 5 velocidades. Capacidade para 7x GN1/1, as guias são colocadas a 70 mm de distância. Com 2 ventiladores reversíveis. Peso: 117 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
Graduação	: 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)	: 936
Largura (mm)	: 880
Altura (mm)	: 868
Peso do artigo (kg)	: 98
Tamanhos que cabem	: GN 1/1
Valor da capacidade	: 7
Unidade da capacidade	: Tabuleiros
Espaçamento entre tabuleiros (mm)	: 70
Potência (entrada) (W)	: 12500
Painel de controlo	: Digital
Programável	: Sim
Sonda	: Sim
Número de ventoinhas	: 2
Measurements	: 936x880x(H)868
Cor	: Cinzento-escuro

Especificações de transporte

EAN	: 8711369223109
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 114
Peso líquido (kg)	: 100
Plastic packaging (gram)	: 83

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu