

Cuptor cu aburi prin convecție Contact 11 x GN 1/1

219966

Camera din oțel inoxidabil AISI 304. Camera cuptorului este prevăzută, cu colțuri rotunjite pentru o curățare ușoară. Ușa de sticlă este rece la atingere datorită celor 2 straturi de sticlă cu ventilație între ele. Ușa este prevăzută cu un sistem de blocare a poziției, care ține ușa în poziție deschisă la 60°, 90°, 120° și 180°. Ușa cu balamale în partea dreaptă. Geamul din sticlă din interior poate fi îndepărtat pentru o curățare ușoară. Garnitura usii din silicon gros, montată în carcasa pentru intretinere usoara. Camera prevăzută cu lumină LED. Camera cuptorului este izolată pentru a menține căldura în interior, sigură și eficientă din punct de vedere energetic. Tava de scurgere pentru condens cu scurgere în ușa. Picioare reglabile pentru a asigura o poziționare plană a cuptorului. Dispune de 2 sisteme: AirFlow+, deflectorul reproiectat (capacul ventilatorului) îmbunătățește circulația aerului, asigurând cele mai bune rezultate indiferent de locul în care alimentele sunt plasate în cuptor. Humid+, sistemul de apă alimentează cu apă direct în spatele ventilatorului, oferind niveluri ridicate de umiditate, reducând în același timp consumul de apă. Clasă impermeabilitate IPX4. Este necesară racordarea la curent electric, apă tratată, canalizare. Racord apă: 3/4", ieșire de scurgere: Ø30 mm, cu scurgere în cameră. Operare și programe Panou de comandă mare cu ecran de 7 inci. Temperatura poate fi setată de la 30°C până la 270°C. Cronometrul poate fi setat până la 11 h, 59 min, este posibilă funcționarea continuă Gătire/coacere în 3 moduri: convecție, abur, abur și convecție (combi). Putere ventilator: normală, semistatică, 1/2 putere. Abur generat prin pulverizarea directă pe ventilator, setat în 10 pași (0-100%), controlat electronic. Salvați până la 100 de rețete, fiecare cu până la 10 pași. Oferă gătire pe mai multe niveluri, posibilitatea de a prepara diverse feluri de mâncare în aceleași condiții, cu durate diferite ale programului. Funcția de preîncălzire – se preîncălzește cu 30°C mai mult decât temperatura setată. Funcția de menținere – menține automat alimentele în stare de servire după terminarea programului de gătit. Menținerea funcției dulapului – mențineți temperatura corectă și nivelul adecvat de umiditate al preparatelor până când sunt servite. Funcția de răcire – răcirea rapidă a camerei pentru a fi gata să înceapă un nou proces care necesită o temperatură mai scăzută. Funcția de dospire – folosiți cuptorul pentru a dospi aluatul la o temperatură și umiditate perfectă. Port USB - încărcăți și descărcați rețete și date HACCP cu ușurință. Pornire întârziată - programați o pornire întârziată cu până la 24 de ore. Cu sondă pentru gătit delta-t, pregătiți perfect fiecare preparat monitorizând temperatura din interiorul preparatelor.



Suține 11 tăvi GN 1/1, neincluse în set. Spațiere suport tavă: 68 mm, 2 ventilatoare cu inversare automată. Sistem de spălare

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
Brașov, 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

automată cu 4 programe: Eco, Normal, Intens, Clătire. Economii de apă de până la 30% cu noul cap de spălare.

Specificații

Material interior	: 18/10 Oțel inoxidabil
Domeniu de utilizare	: Bucătărie, Interior
Camere de cuptor	: 1
Voltaj	: 400
Intervalul de temperatură de la (°C)	: 30°C
Intervalul de temperatură până la (°C)	: 270°C
Temperatura unității	: Celsius
Timer	: 12
Unitate de timp	: Ore
Element de încălzire	: Element de încălzire
Indicele de protecție (IP)	: IPX4
Standardele acceptate	: USB
Protecție	: Protecția împotriva supraîncălzirii, Siguranță termică, Rezistent la apă
Încorporabile	: Nu
Ușă reversibilă	: Nu
Conexiune la apă	: Da
Este necesar un instalator	: Da
Este necesar un electrician	: Da
Accesorii incluse	:
Materiale	: Geam dublu, 18/0 Oțel inoxidabil
Ușă transparentă	: Da
Ambalat per	: 1
Tipul de ambalaj	: Cutie
Lățime (mm)	: 730
Adâncimea (mm)	: 849
Înălțime (mm)	: 1130
Greutatea articolului (kg)	: 113.8
Lungime interior (mm)	: 590
Lățime interior (mm)	: 372
Înălțime interior (mm)	: 855
Mărimi care se potrivesc	: GN 1/1
Capacitate	: 11
Capacitate unitate	: Tăvi
Încărcare maximă	: 4
Încărcare maximă unitate	: kg/tava
Distanța dintre tăvi (mm)	: 68
Putere (intrare) (W)	: 15400
Panou de control	: Digital
Programabil	: Da
Sondă	: Da
Numărul de ventilatoare	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130

Specificații de transport

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Greutate netă (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
Brașov, 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