

Конвекционный паровой духовой шкаф Contact 11 x GN 1/1

219966

Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Камера духового шкафа прессованная с закругленными углами для удобства очистки. Стеклопанель прохладная на ощупь благодаря 2 слоям стекла с гравитационной вентиляцией между ними. Дверь оснащена фиксатором положения, удерживающим ее в открытом положении на 60°, 90°, 120° и 180°. Дверь на петлях с правой стороны. Внутри стеклянную панель можно снять для удобства очистки. Уплотнение дверцы из толстого силикона, установленное в корпусе для удобства обслуживания. Камера оснащена светодиодным освещением. Камера духового шкафа изолирована для поддержания тепла внутри, безопасная и энергоэффективная. Поддон для конденсата с дренажным отверстием в дверце. Ножки регулируются для обеспечения горизонтального размещения духового шкафа. Особенности 2 систем: – AirFlow+, обновленный дефлектор (кожух вентилятора) улучшает циркуляцию воздуха, обеспечивая наилучшие результаты независимо от того, где продукты помещаются в духовой шкаф. – Humid+, система подачи воды подает воду непосредственно за вентилятором, обеспечивая высокий уровень влажности и снижая потребление воды. Рейтинг защиты от воды: IPX4. Требуется подключение к электричеству, очищенной воде, канализации. Подключение воды: 3/4", сливное отверстие: Ø30 мм, со сливом в камеру. Эксплуатация и программы Большая панель управления с 7-дюймовым экраном. Температура может быть установлена в диапазоне от 30°C до 270°C. Таймер можно настроить на 11 ч 59 мин, возможна непрерывная работа. Приготовление/выпекание в 3 режимах: конвекция, пар, конвекция-пар (комби). Мощность вентилятора: нормальная, полустатическая, 1/2 мощности. Пар генерируется путем распыления его непосредственно на вентилятор, задается в 10 шагов (0-100 %), электронное управление. Сохраняйте до 100 рецептов, каждый из которых содержит до 10 шагов. Многоуровневое приготовление, возможность готовить различные блюда в одинаковых условиях с разным временем программы. Функция предварительного нагрева – разогрев до температуры на 30°C выше заданной температуры. Функция выдержки – автоматически поддерживает продукты в заданном состоянии после завершения программы приготовления. Функция выдержки в шкафу – поддерживает правильную температуру и надлежащий уровень влажности блюд до тех пор, пока они не будут поданы. Функция охлаждения – быстрое охлаждение камеры, чтобы быть готовым к запуску нового процесса, для которого требуется более низкая температура. Функция расстойки – используйте духовой шкаф для расстойки теста при идеальной температуре и влажности. USB-порт – простота загрузки и загрузки рецептов и данных HACCP. Отложенный



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

старт – программирование задержки пуска до 24 часов. С помощью зонда для приготовления delta-t готовьте каждое блюдо до совершенства, контролируя температуру внутри блюд.

Вмещает 11 лотков GN 1/1, не входят в комплект.
Расстояние между опорами противня: 68 мм. 2 вентилятора с автоматическим реверсом. Автоматическая система мойки с 4 программами: Эко, Нормальный, Интенсивный, Полоскание. Экономия воды до 30% благодаря новой моющей головке.

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

Характеристики

Материал салона	: Нержавеющая сталь 18/10
Область использования	: кухня, Для внутреннего использования
Камеры духовки	: 1
Напряжение	: 400
Диапазон температур от / минимальной температуры (°C)	: 30°C
Диапазон температур до / максимальная температура (°C)	: 270°C
Единица измерения температуры	: Цельсий
обратный отсчет	: 12
Единица времени	: часы
Нагревательный элемент	: Нагревательный элемент
Степень защиты (IP)	: IPX4
Поддерживаемый стандарт защита	: USB
	: Защита от перегрева, Микропереключатель, водонепроницаемый
Возможность перекрытия	: нет
Ревверсивная дверь	: нет
Подключение к воде	: да
Установка требуется сантехником	: да
Требуется установка электриком	: да
Входящие в комплект аксессуары	:
Материалы	: Двойное стекло, Нержавеющая сталь 18/0
Прозрачная дверь	: да

количество в упаковке	: 1
тип упаковки	: коробка
длина (мм)	: 730
ширина (мм)	: 849
высота (мм)	: 1130
ёмкость в кг	: 113.8
внутренняя длина (мм)	: 590
внутренняя ширина (мм)	: 372
внутренняя высота (мм)	: 855
Подходящие размеры	: GN 1/1
Максимальная ёмкость	: 11
Ёмкость блока	: лотки
Макс. нагрузка	: 4
Единица максимальной нагрузки	: кг/лоток
Расстояние между лотками (мм)	: 68
Входящая мощность (Вт)	: 15400
Панель управления	: цифровой

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Вес нетто (kg)	: 113.02
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 100

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 HW De Klomp, The Netherlands
Тел: +31 (0) 495 66 00 00
E: info@hendi.eu
Measurements

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