



HENDI

Tools for Chefs

Konvektionsdampfgarer CONTROL 11x GN1/1 code: 219935

Aus 18/8 Edelstahl.

Die gepresste Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.

Isoliert, um Wärme zu speichern – energieeffizient und sicher.

Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.

Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür.

Verstellbare Füße für eine stabile und waagerechte Platzierung.

Merkmale der Tür:

Doppelte Glastür, kühl beim Anfassen – verfügt über eine Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten.

Verriegelbar in 4 Positionen: 60°, 90°, 120° und 180°.

Türscharnier auf der rechten Seite.

Herausnehmbare innere Glasscheibe.

Türdichtung aus dickem Silikon, montiert im Gehäuse zur einfachen Wartung.

Wasserschutzklasse: IPX4.

Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.

Elektromechanisch über 3 Drehknöpfe bedienbar.

Temperaturbeständigkeit: 100°C bis 270°C.

Timer bis 120 Min. oder Dauerbetrieb.

2 Kochmodi:

- Konvektion

- Konvektionsdampf (Kombi)

Dampf wird erzeugt, indem Wasser direkt auf den Lüfter gesprüht wird.

Elektronisch in 5 Stufen geregelt, für eine präzise Feuchtigkeitsregulierung. Produktionskapazität: 165-220 Gerichte/Tag.

Abstand der Schalenhalterung: 68 mm.

2 Lüfter mit automatischer Rückführung.

Kompatibel mit Backofenbasis: 220795.

- + Gehäuse komplett aus Edelstahl
- + Dampffunktion mit 5-stufiger Regelung
- + Effektive Ofenisolierung – Energieeinsparungen
- + Timer bis 120 min oder Dauerbetrieb





HENDI

Tools for Chefs

219935

400

15400

730x855x(H)1130