

Konvektionsdampfgarer CONTACT 5x GN1/1 code: 229606

Aus 18/8 Edelstahl.

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

Ausgestattet mit LED-Beleuchtung und Wärmedämmung – energieeffizient und sicher.

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.

Die Tür kann in 4 Positionen verriegelt werden: 60°, 90°, 120° und 180°.

Türscharnier auf der rechten Seite.

Herausnehmbare innere Glasscheibe.

Silikondichtung im Gehäuse montiert.

AirFlow+ – der neu gestaltete Deflektor sorgt für eine optimale Luftzirkulation, unabhängig von der Platzierung der Speisen.

Humid+ – das Wassersystem führt Wasser direkt hinter den Ventilator und sorgt so für hohe Luftfeuchtigkeit bei minimalem Wasserverbrauch.

Wasserschutzklasse: IPX4.

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

Wasserzulauf: 3/4", Ablauf: ø30 mm (inkl. Kammerablauf).

Großes 7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.

Temperaturbereich: 30°C bis 270°C.

Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder Dauerbetrieb eingestellt werden

Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination).

Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen, Normalmodus, halbstatistischer Modus.

Dampf wird durch direktes Spritzen auf das Gebläse erzeugt, das in 10 Schritten (0-100 %) elektronisch gesteuert wird.

Speicher für bis zu 100 Rezepte mit jeweils bis zu 10 Schritten.

Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte unter denselben Bedingungen jedoch mit unabhängiger Zeitsteuerung.

Zusätzliche Funktionen:

Vorheizen – heizt auf bis zu 30°C über die eingestellte Temperatur auf.

Halten – hält die Serviertemperatur nach Programmende automatisch aufrecht.

Warmhalten – hält Speisen bis zum Servieren warm und saftig.

Abkühlen – schnelle Kühlung der Kammer, um neue Prozesse bei niedrigeren Temperaturen schnell zu starten.

Gären – ideale Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen zum Gären von Teig.

Verzögerter Start – Start bis zu 24 Stunden im Voraus planen.

Delta-T-Sonde – präzises Garen durch Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln.

USB-Anschluss – einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten.

-  Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
-  Dampffunktion mit 5-stufiger Regelung.
-  Effektive Ofenisolierung – Energieeinsparungen.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
229606	400	7800	730x849x(H)700