

Konvektionsdampfgarer, Touch, elektrisch code: 229620

Aus 18/8 Edelstahl.

Abgerundete Kanten für einfache Reinigung.

Sicherheitstür mit Öffnungssperren bei 60°, 90°, 120° und 180°.

Doppelt verglaste Tür mit LED-Beleuchtung und Schwerkraftkühlung.

Tür mit Scharnier rechts.

Langlebige Silikondichtung – ohne Hilfe durch Kundendienst zu ersetzen.

Wasserschutzklasse IPX5 (elektrisch).

Verstellbare Füße für eine stabile und waagrechte Ausrichtung.

Temperaturbeständigkeit: 30°C bis 270°C.

7-Zoll-TFT-Touchscreen mit Vollfarbdisplay.

Das Bedienmenü ist in 42 Sprachen verfügbar.

USB-Anschluss und WLAN für die Übertragung von Rezepten und Software-Updates (einschließlich HACCP-Daten).

Zusätzliche Funktionen:

Vorheizen, Halten, Abkühlen.

Gär- und Warmhaltefunktion.

Verzögerter Start (bis zu 24 Stunden).

500 integrierte Rezepte, 5 Lüftergeschwindigkeiten, 10 Dampfstufen.

DELTA T-Kochmodus.

Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig unter denselben Bedingungen; das Gerät informiert, wenn einzelne Bleche herausgenommen werden müssen.

Mehrpunkt-Sonde – misst die Innentemperatur von Lebensmitteln an drei Punkten für präzises Garen.

Automatisches Waschsysteem – 4 Reinigungsprogramme (ECO, NORMAL, INTENSIV, SPÜLEN) mit bis zu 30% Wassereinsparung.

Patenterte Technologien:

Flow+ – der neu gestaltete Lüfterdeflektor sorgt für eine perfekte Luftzirkulation und gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen.

Humid+ – das effiziente Befeuchtungssystem bezieht Wasser direkt aus dem Ventilator, um eine optimale Luftfeuchtigkeit zu erzielen und den Wasserverbrauch zu reduzieren.

Dry+ – ein computergesteuertes Ventil reguliert die Luftfeuchtigkeit in der Kammer und sorgt so für ideale Garbedingungen, indem es überschüssige Feuchtigkeit entfernt. Direkte Dampf- und Touchscreen-Bedienelemente.

Passend für bis zu 5 GN 1/1 Trays.

Leistung: 70-100 Gerichte/Tag.

Abstand der Blechhalterung: 68 mm.

1x Lüfter mit automatischer Umkehrung.

-  HACCP-Funktionalität zum Herunterladen von Ofenparametern für die Prozesssteuerung.
-  500 Rezept-Kochbuch für schnellen Zugriff auf Kochvoreinstellungen und -ideen.
-  Schutztür mit mehreren Öffnungswinkeln (60°, 90°, 120°, 180°), um Verbrennungen zu vermeiden.
-  Die patentierte Flow+ Technologie sorgt für eine verbesserte Luftzirkulation und gleichmäßiges Kochen auf allen Ebenen.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	LxWxH (W)
229620	400	730x784x(H)700