

Konvektionsdampfgarer – Touch 7 x GN 1/1, elektrisch, mit direktem Dampf und Touchscreen- Steuerung code: 229637

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.

+ Ausgestattet mit Touchscreen-Bedienfeld, USB-Anschluss, WLAN.

+ Aufrechterhaltung des Geschmacks, der Textur und des Aromas von empfindlichen Gerichten dank der Dampffunktion.

+ Flexibles Backen für Profis: Möglichkeit zur Anpassung von bis zu 500 Programmen und verzögerte Startprogrammierung

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.

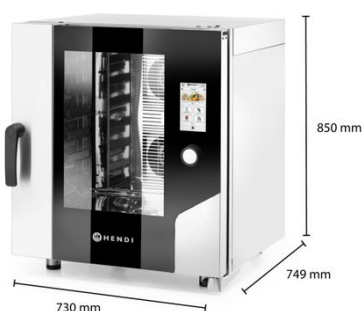
Automatisches Waschsysteem – 4 Reinigungsprogramme (ECO, NORMAL, INTENSIV, SPÜLEN) mit bis zu 30% Wassereinsparung.

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. Abstand der Blechhalterung: 68 mm.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
229637	400	11400	730x784x(H)850