

Horno de vapor de convección táctil 7x GN 1/1

219959

Hecho de acero inoxidable 18/8. Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Equipado con iluminación LED y aislamiento térmico, eficiente energéticamente y seguro. Bandeja de goteo de condensación con drenaje integrado en la puerta. Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada. Características de la puerta: Puerta doble de vidrio, fría al tacto: cuenta con ventilación por gravedad entre capas. La puerta se puede bloquear en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°. Con bisagras en el lado derecho. Panel de vidrio interior extraíble. Junta de silicona montada en la carcasa. AirFlow+: deflector rediseñado que garantiza una circulación óptima del aire, independientemente de la ubicación de los alimentos. Humid+: el sistema de agua suministra agua directamente detrás del ventilador, proporcionando una alta humedad y minimizando el consumo de agua. Clasificación de protección contra el agua: IPX4. Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado. Entrada de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm (incluido el drenaje de la cámara). Gran panel de control táctil de 7 pulgadas. Rango de temperatura: De 30 °C a 270 °C. Temporizador: hasta 11 horas y 59 minutos, o funcionamiento continuo. Modos de cocción: convección, vapor y combi (convección + vapor). Velocidad del ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático. Vapor generado por pulverización directa en el ventilador, controlado electrónicamente en 10 pasos (0–100 %). Almacena hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos. Cocción multinivel: prepara diferentes platos en las mismas condiciones con un tiempo independiente. Características adicionales: Precalentamiento: calienta hasta 30 °C por encima de la temperatura ajustada. Retención: mantiene automáticamente la temperatura de servicio después de que finaliza el programa. Armario de retención: mantiene los alimentos calientes y húmedos hasta que se sirven. Refrigeración: enfriamiento rápido de la cámara para comenzar rápidamente nuevos procesos a temperaturas más bajas. Proofer: condiciones ideales de temperatura y humedad para la prueba de masa. Inicio diferido: programe el inicio con hasta 24 horas de antelación. Sonda Delta-T: cocción de precisión mediante el control de la temperatura interna de los alimentos. Puerto USB: carga/descarga sencilla de recetas y datos HACCP.



Capacidad para 7 bandejas GN 1/1, no incluidas en el equipo. Espaciado de soporte de bandeja: ventiladores de 68 mm. 2 con inversión automática. Sistema de lavado automático con 4 programas: Eco, Normal, Intenso, Enjuague. Hasta un 30 % de ahorro de agua con el nuevo cabezal de lavado.

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



HENDI

Tools for Chefs

Especificaciones

Superficie de uso	: Cocina, Interiores
Cámaras de horno	: 1
Voltaje	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 30°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 270°C
Temperatura de la unidad	: Celsius
Temporizador	: 12
Unidad del temporizador	: Horas
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Grado de protección IP	: IPX4
Estándares compatibles	: USB
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento, Fusible térmico, Impermeable
Apilable	: No
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un fontanero	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Accesorios incluidos	:
Puerta transparente	: Sí
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 730
Ancho (mm)	: 849
Altura (mm)	: 850
Peso del producto (kg)	: 96
Longitud interior (mm)	: 590
Ancho interior (mm)	: 370
Altura interna (mm)	: 575
Dimensiones que se ajustan	: GN 1/1
Valor de la capacidad	: 7
Unidad de capacidad	: Bandejas
Carga máxima	: 4
Unidad de carga máxima	: kg/bandeja
Separación entre los soportes de las bandejas (mm)	: 68
Potencia (entrada) (W)	: 10400
Panel de control	: Digital
Programable	: Sí
Sonda	: Sí
Número de puertas	: 1
Número de ventiladores	: 2
Measurements	: 730x849x(H)850
Materiales principales	: Metales, Vidrio
Materials	: Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0
Interior material	: Acero inoxidable 18/10

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369219959
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 99
Peso neto (kg)	: 82.485
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 85

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