

Horno de vapor de convección táctil 11 x GN 1/1

219966

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 11 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) | : 1130 |
| Peso del producto (kg) | : 113.8 |
| Longitud interior (mm) | : 590 |
| Ancho interior (mm) | : 372 |
| Altura interna (mm) | : 855 |
| Dimensiones que se ajustan | : GN 1/1 |
| Valor de la capacidad | : 11 |
| 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) | : 15400 |
| Panel de control | : Digital |
| Programable | : Sí |
| Sonda | : Sí |
| Número de ventiladores | : 2 |
| Measurements | : 730x849x(H)1130 |
| Materiales principales | : Metales, Vidrio |
| Materials | : Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0 |
| Interior material | : Acero inoxidable 18/10 |

Especificaciones de transporte

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Código EAN | : 8711369219966 |
| Intrastat code | : 84198180 |
| Gross weight (kg) | : 131 |
| Peso neto (kg) | : 113.02 |
| Sales units per pallet | : 1 |
| Plastic packaging (gram) | : 100 |

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