

Horno a baja temperatura code: 225479

Diseñado para cocción a baja temperatura, recalentamiento suave y mantenimiento en caliente.

Cocción controlada por la sonda térmica para obtener resultados internos precisos.

Sonda de temperatura interna ajustable; la cocción finaliza cuando se alcanza la temperatura objetivo.

Cambio automático al modo de mantenimiento en caliente tras finalizar la cocción.

Funcionamiento energéticamente eficiente gracias al aislamiento térmico de alta calidad.

Distribución uniforme del calor.

La temperatura de la cámara se puede ajustar en incrementos de 1°C, desde 30°C hasta 120°C.

La temperatura interna se puede establecer desde 25°C hasta la temperatura de la cámara.

La temperatura de mantenimiento se puede establecer desde 25°C hasta la temperatura interna.

Temporizador ajustable hasta 60 horas para procesos de cocción largos.

Control de ventilación manual para obtener resultados jugosos o crujientes.

Ajuste digital y lectura del tiempo, valores establecidos y temperaturas actuales de la cámara/interior.

Carriles laterales universales para cubetas GN 1/1 y bandejas de 600 x 400 mm.

Compatible con 3 cubetas GN 1/1 o bandejas de 600 x 400 mm.

Asas laterales integradas.

Asas externas adicionales para un posicionamiento seguro.

Puerta reversible con configuración de bisagra izquierda o derecha.

- + El control de ventilación manual permite ventilaciones abiertas para obtener texturas nítidas y ventilaciones cerradas para obtener resultados jugosos y tiernos.
- + El horno cambia automáticamente al modo de retención después de cocinar.
- + La sonda de temperatura interna garantiza una cocción interna precisa.
- + Admite contenedores GN 1/1 y bandejas de 600 x 400 mm en un diseño de encimera compacto.
- + Diseño energéticamente eficiente con aislamiento de alta calidad para minimizar la pérdida de calor a la vez que se conserva el rendimiento.





HENDI

Tools for Chefs

225479

230

1200

495x690x(H)413