

Horno de convección con vapor CONTROL 20x GN1/1 code: 229590

Hecho de acero inoxidable 18/8.

Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Aislado para retener el calor: eficiente energéticamente y seguro.

Equipado con iluminación LED para una visión clara del proceso de cocción.

Bandeja de goteo con desagüe integrado en la puerta para una gestión eficaz de la condensación.

Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

La puerta de doble acristalamiento se mantiene fría al tacto: ventilación por gravedad entre capas.

Bloqueable en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.

Con bisagras en el lado derecho.

Panel de vidrio interior extraíble.

Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa.

Clasificación de protección contra el agua: IPX4.

Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de desagüe.

Funciona electromecánicamente con 3 mandos de control.

Resistencia a la temperatura: De 100 °C a 270 °C.

Temporizador: hasta 120 minutos o funcionamiento continuo.

2 modos de cocción:

- Convección

- Convección con vapor (combinación)

El vapor se genera pulverizando agua directamente sobre el ventilador.

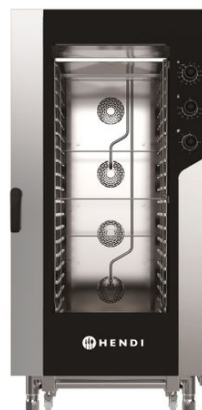
Controlado electrónicamente en 5 pasos para una regulación precisa de la humedad. Capacidad de producción: 75-100 platos/día.

Espaciado del soporte de la bandeja: 66 mm.

4 ventiladores con inversión automática.

Carro compatible con el horno: 817643.

-  Cuerpo hecho íntegramente de acero inoxidable
-  Función de vapor con regulación de 5 niveles
-  Aislamiento eficaz del horno: ahorro energético
-  Temporizador de hasta 120 min o funcionamiento continuo





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

W

LxWxH (W)

229590

400

31000

930x1041x(H)1900