

## Horno de convección a vapor CONTACT 5x GN1/1

229606

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.

**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                                  | : Interiores, Cocina   |
| 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   |
| Tipo de embalaje                                   | : Caja   |
| Longitud (mm)                                      | : 730  |
| Ancho (mm)   | : 849  |
| Altura (mm)  | : 700  |
| Peso del producto (kg)                             | : 78.4   |
| Longitud interior (mm)                             | : 590  |
| Ancho interior (mm)                                | : 370  |
| Altura interna (mm)                                | : 425  |
| Dimensiones que se ajustan                         | : GN 1/1   |
| Valor de la capacidad                              | : 5  |
| 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)                             | : 7800   |
| Panel de control                                   | : Digital  |
| Programable  | : Sí   |
| Sonda  | : Sí   |
| Número de puertas                                  | : 1  |
| Número de ventiladores                             | : 1  |
| Measurements                                       | : 730x849x(H)700   |
| Materiales principales                             | : Metales, Vidrio  |
| Materials  | : Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0                          |
| Interior material                                  | : Acero inoxidable 18/8  |

## Especificaciones de transporte

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Código EAN               | : 8711369229606 |
| Intrastat code           | : 84198180      |
| Gross weight (kg)        | : 81            |
| Peso neto (kg)           | : 64.99         |
| Plastic packaging (gram) | : 60            |

### 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