

Horno de convección con vapor CONTACT 5x GN1/1 code:

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 desagüe integrado en la puerta.

Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

Puerta de doble acristalamiento, 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 desagüe.

Entrada de agua: 3/4", salida de desagüe: ø30 mm (incluido el desagüe 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 niveles (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.

Mantenimiento: mantiene automáticamente la temperatura de servicio después de que finaliza el programa.

Armario de mantenimiento: mantiene los alimentos calientes y húmedos hasta que se sirven.

Enfriamiento: enfriamiento rápido de la cámara para comenzar rápidamente nuevos procesos a temperaturas más bajas.

Fermentación: 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.

-  Estructura de acero inoxidable.
-  Función de vapor con regulación de 5 niveles.
-  Aislamiento eficaz del horno: ahorro energético.





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

W

LxWxH (W)

229606

400

7800

730x849x(H)700