Horno de convección con vapor CONTACT 20 x GN 1/1 **code: 229613**

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. Carro compatible con el horno: 817643.

CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
229613	400	31000	930x1035x(H)1900