

Horno de convección con vapor Touch, eléctrico code: 229620

Hechos de acero inoxidable 18/8.

Bordes redondeados para facilitar la limpieza.

Puerta de seguridad con cierres de apertura a 60°, 90°, 120° y 180°.

Puerta de doble acristalamiento con iluminación LED y refrigeración por gravedad.

Puerta con bisagra a la derecha.

Junta de silicona duradera: fácil de reemplazar sin asistencia técnica.

Clasificación IPX5 (eléctrica).

Patas ajustables para una instalación estable y nivelada.

Resistencia térmica: 30 °C–270 °C.

Panel táctil TFT a todo color de 7 pulgadas.

Menú disponible en 42 idiomas, incluidos inglés y polaco.

Puerto USB y Wi-Fi para la transferencia de recetas y actualizaciones de software (incluidos los datos HACCP).

Características adicionales:

Precalentamiento, mantenimiento y enfriamiento.

Funciones de cámara de fermentación y armario de mantenimiento.

Inicio diferido (hasta 24 horas).

500 recetas integradas, 5 velocidades de ventilador, 10 niveles de vapor.

Modo de cocción DELTA T.

Cocción multinivel: prepara diferentes platos simultáneamente en las mismas condiciones; el horno notifica cuándo retirar cada bandeja.

Sonda multipunto: mide la temperatura interna de los alimentos en tres puntos para una cocción precisa.

Sistema de lavado automático: 4 programas de limpieza (ECO, NORMAL, INTENSE, RAINING) con hasta un 30 % de ahorro de agua.

Tecnologías patentadas:

Flow+: el deflector del ventilador rediseñado garantiza una circulación perfecta del aire y una cocción uniforme en todos los niveles de la bandeja.

Humid+: sistema de humidificación eficiente que extrae el agua directamente del ventilador para una humedad óptima y un consumo de agua reducido.

Dry+: la válvula controlada por ordenador gestiona la humedad de la cámara para obtener las condiciones de cocción ideales eliminando el exceso de humedad. Con vapor directo y controles de pantalla táctil.

Admite hasta 5 bandejas GN 1/1.

Rendimiento: 70-100 platos al día.

Espaciado del soporte de la bandeja: 68 mm.

1 ventilador de inversión automática.

-  Funcionalidad HACCP para descargar parámetros del horno para el control de procesos.
-  Libro de cocina de 500 recetas para un acceso rápido a los ajustes predeterminados de cocción y a las ideas.
-  Puerta de seguridad con múltiples ángulos de apertura [60°, 90°, 120°, 180°] para evitar quemaduras.
-  Tecnología patentada Flow+ para mejorar la circulación del aire e incluso cocinar en todos los niveles.





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

LxWxH (W)

229620

400

730x784x(H)700