

Horno de vapor de convección: táctil 7 x GN 1/1, eléctrico, con vapor directo y pantalla táctil controlada

229637

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 a la temperatura: 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: Pre calentamiento, retención, enfriamiento. Funciones del armario de comprobación y retención. 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.

Espaciado del soporte de la bandeja: 68 mm.



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	: IPX5
Estándares compatibles	: WiFi, USB
Protecciones	: Protección frente a sobrecalentamiento, Impermeable
Puerta reversible	: No
Conexión de agua	: Sí
Se necesita un electricista	: Sí
Accesorios incluidos	:
Puerta transparente	: Sí
Longitud (mm)	: 730
Ancho (mm)	: 784
Altura (mm)	: 850
Peso del producto (kg)	: 96
Measurements	: 730x784x(H)850
Materiales principales	: Metales, Vidrio
Materials	: Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0
Interior material	: Acero inoxidable 18/10

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369229637
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 106
Peso neto (kg)	: 89.2
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 70

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