

Horno de convección con vapor Touch, 20 x GN 1/1 code:

229859

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.

Espaciado del soporte de la bandeja: 66 mm.

Equipado con 4 ventiladores con rotación inversa automática para una distribución uniforme del calor.

Suministrado con un carro de acero inoxidable extraíble para 20 bandejas GN 1/1.

Capacidad de producción indicativa: hasta 400 comidas por día, dependiendo de las condiciones de operación.

Compatible con el carrito HENDI código 817643.



ESPECIFICACIONES

Materiales principales	Metales, Vidrio
Materiales	Vidrio de doble hoja, Acero inoxidable 18/0



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369229859
Código intrastat	84198180
Unidades de venta por palé	1

Envase de plástico (g)	270
País de origen	Italia
Cantidad de empaque GS1	1
Peso bruto (kg)	284