

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.

-  Cocina a gran escala para hasta 400 comidas por día.
-  Admite cocción precisa basada en lecturas de temperatura interna en 3 puntos.
-  Cocción multinivel que permite cocinar diferentes platos simultáneamente, con avisos individuales para cada bandeja.
-  Distribución uniforme del calor y control de humedad con Flow+, Humid+ y Dry+.
-  4 programas de limpieza con hasta un 30% de ahorro de agua.





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

LxWxH (W)

229859

400

xx(H)