

Four mixte Contact 11 x GN 1/1 code: 219966

En acier inoxydable 18/8.

Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

Équipé d'un éclairage LED et d'une isolation thermique – économe en énergie et sûr.

Bac de récupération de condensation avec drain intégré dans la porte.

Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

Porte à double vitrage, froide au toucher – ventilation par gravité entre les vitres.

La porte peut être verrouillée dans 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.

Charnière à droite.

Vitre intérieure amovible.

Joint en silicone monté dans le boîtier.

AirFlow+ - le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) assure une circulation optimale de l'air dans toutes les zones du four.

Humid+ - le système d'eau distribue l'eau directement derrière le ventilateur, assurant une humidité élevée tout en minimisant la consommation d'eau.

Indice de protection de l'eau : IPX4.

Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.

Entrée d'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm (y compris le drain de la chambre).

Grand panneau de commande à écran tactile de 7 pouces.

Plage de température: 30°C à 270°C.

Minuteur : jusqu'à 11 heures et 59 minutes, fonctionnement continu possible.

Modes de cuisson : convection, vapeur et combi (convection + vapeur).

Vitesse du ventilateur : 3 vitesses, mode normal, mode semi-statique.

Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, réglable en 10 étapes (0-100 %), contrôlée électroniquement.

Stockez jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.

Cuisson à plusieurs niveaux : préparez différents plats dans les mêmes conditions avec des temps de cuisson indépendants.

Fonctionnalités supplémentaires :

Préchauffage – chauffe jusqu'à 30°C au-dessus de la température réglée.

Maintien – maintient automatiquement la température de service après la fin du programme.

Armoire de maintien en température – maintient les aliments au chaud et humides jusqu'au moment de les servir.

Refroidissement rapide – refroidissement rapide de la chambre pour démarrer rapidement de nouveaux processus à des températures plus basses.

Étuve – conditions idéales de température et d'humidité pour la fermentation de la pâte.

Démarrage différé – programmez le démarrage jusqu'à 24 heures à l'avance.

Sonde Delta-T : cuisson de précision en surveillant la température interne des aliments.

Port USB : chargement/téléchargement facile des recettes et des données HACCP. Peut contenir 11 plaques GN 1/1, non comprises.

Distance entre les plaques : 68 mm. 2 ventilateurs à inversion automatique.

Système de lavage automatique avec 4 programmes : Eco, Normal, Intense, Rinçage.

Économiser jusqu'à 30 % d'eau grâce à la nouvelle tête de lavage.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
219966	400	15400	730x849x(H)1130