

Konvekciós gőzsütő NANO digitális 12x GN1/1 code: 223086

Kombinálja a konvekciós sütő hatékonyságát a gőzölő sütő tulajdonságaival.

Ezek a funkciók külön-külön és együtt is használhatóak.

Ez a sütő a legjobb választás, ha pompás péksüteményekre, zöldségekre, ízletes sült húsokra, vagy tökéletesen párolt halra vágyunk.

Közvetlen víz permet szóródik a fűtőszálakra, így keletkezik a gőz.

A sütőkamra gőz szintje szabályozható, és a beállított szinteket számos automata üzemmóddal is vissza lehet hívni.

Közvetlen vízcsatlakozással üzemel: 3/4", max.

30°C, 150-200 kPa (2 bar), csak kezelt, lágy vízzel.

A ház és a sütőtér kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a kamra alján lefolyó is található.

Az erős, 6 ágú ventilátor mindkét irányba 2 sebességen is képes forogni (1400/2800 fordulatszám/perc), ez eredményezi az ideális hőeloszlást a sütőtérben és meggátolja a belső turbulenciát.

A ventilátor motorja dupla csapággal és 250W teljesítménnyel rendelkezik.

A digitális kijelző mutatja a különböző funkciókat, az időt, a hőmérsékletet és a főzőprogramot.

Elektronikus időzítő 999 percre, a hőmérséklet pedig 260 °C-ra állítható.

A sütő programozható és azonos minőséget biztosít a napi használat során.

A sütő programozható, 99 3 lépéses program létrehozására alkalmas, 4 lépéses, ha az előmelegítést is beleszámítjuk.

A sütő tartalmaz egy kivehető szondával, ami összehangoltan működik a beépített Delta-T főző funkcióval. Melegen tartja a sütőtér az előmelegítés előtt is, hogy az ételek még hamarabb elkészüljenek.

Az ajtó kétrétegű üvegezésű, köztük megy végbe a gravitációs szellőzés, aminek köszönhetően a külső üvegréteg nem forrósodik fel, így akár meg is érinthetjük. Eltávolítható külső üveglap a könnyen tisztíthatóság érdekében.

Az ajtó tömítések eltávolíthatók, hogy megkönnyítse a tisztítást és az esetleges cserét.

A sütőkamra GN tálca sínekkel és halogén világítással felszerelt.

Automatizált sütőtér melegítő funkció még a 'PRE-HEATING' funkció előtt. Funkciók

- A 2,4"-os színes kijelző tiszta leolvasást biztosít a különböző funkciókhoz.

- Automatikus kamrafűtés az „ELŐMELEGÍTÉS” ciklus előtt.

- Az időzítő akár 999 percre is beállítható a több időzítés sütési funkcióval.

- A hőmérséklet 260 °C-ig állítható 1 °C-os lépésekben

- Wi-Fi és USB 2.0 csatlakozás programok feltöltéséhez.

- Hozzon létre és tároljon akár 100 programot, egyenként akár 4 ciklussal.

- Színes képek feltöltése és hozzáadása a programokhoz az egyszerű navigáció érdekében.

- Többnyelvű menü.

- Eltávolítható magszondával.

- Delta-T sütési funkció.

- Ventilátormotor 250W teljesítménnyel, automatikus hátramenettel és 5 sebességfokozattal.

12x GN1/1 kapacitás, a vezetők egymástól 70 mm-re helyezkednek el.

3 megfordítható ventilátorral.

Tömeg: 151 kg.





HENDI

Tools for Chefs

MŰSZAKI ADATOK

Kezelőpanel	Digitális
A rajongók száma	3
A megfelelő méretek	GN11
Teljesítmény (bemenet) (W)	16100
Csomagolás típusa	Doboz
Hossz (mm)	935
Szélesség (mm)	881
Magasság (mm)	1200
Mérés	935x881x(H)1200
Fő anyagok	Fémek, Üveg

SZÁLLÍTÁSI ELŐÍRÁSOK

EAN	8711369223086
Instant kód	84198180
Műanyag csomagolás (g)	100

Csomagolt per	1
Szonda	Igen
Programozható	Igen
Tálcatartó távolság (mm)	70
A cikk súlya (kg)	135

Származási ország	Olaszország
GS1 Packed per	1
Bruttó súly (kg)	153
Nettó tömeg (kg)	134.7