

Hőlégkeveréses gőzsütő CONTACT, 5 db GN1/1 edénytálcához

229606

18/8 rozsdamentes acélból készült. Lekerekített sarkú, préselt sütőtér a könnyű tisztíthatóságért. LED-világítással és hőszigeteléssel – energiahatékony és biztonságos. Kondenzációs csepptálca az ajtóba épített lefolyóval. Az állítható lábak stabil és vízszintes elhelyezést biztosítanak. Az ajtó jellemzői: Dupla üvegajtó, érintésre hűvös – rétegek közötti természetes légáramlásos hűtéssel. Az ajtó 4 helyzetben rögzíthető: 60°, 90°, 120° és 180°. Jobb oldalon zsanérral. Eltávolítható belső üvegtábla. Szilikon tömítés a házba szerelve. AirFlow+ – az újratervezett terelő optimális légáramlást biztosít, az étel elhelyezésétől függetlenül. Humid+ – a vízrendszer közvetlenül a ventilátor mögött szállítja a vizet, magas páratartalmat biztosítva, miközben minimalizálja a vízfogyasztást. Vízbiztonsági besorolás: IPX4. Szükséges csatlakozások: elektromos áram, kezelt víz és szennyvízrendszer. Vízbemenet: 3/4", leeresztő kimenet: ø30 mm (kamrás leeresztővel). Nagyméretű, 7 hüvelykes érintőképernyős kezelőpanel. Hőmérséklet-tartomány: 30°C és 270°C között. Időzítő: akár 11 óra és 59 perc, vagy folyamatos működés. Sütési módok: konvekciós, gőz és kombinált (konvekciós + gőz). Ventilátor-fordulatszám: 3 sebesség, normál üzemmód, félstatikus üzemmód. A gőzt a ventilátor közvetlen szórása 10 lépésben (0–100%) elektronikusan vezérli. Tároljon akár 100 receptet, egyenként akár 10 lépésben. Több szintű sütés – különböző ételek készítése azonos körülmények között, független időzítéssel. További funkciók: Előmelegítés – akár 30 °C-kal a beállított hőmérséklet fölé melegszik. Tárolás – automatikusan fenntartja a felszolgálati hőmérsékletet a program befejezése után. A szekrény tárolása – felszolgálásig melegen és nedvesen tartja az ételt. Lehűtés – gyors kamrahűtés, amely alacsony hőmérsékleten is gyorsan új folyamatokat indít el. Proofer – ideális hőmérséklet és páratartalom a tészta kelesztéséhez. Késleltetett indítás – ütemezze be az indítást akár 24 órával előre. Delta-T szonda – precíziós főzés a belső ételhőmérséklet felügyeletével. USB-port – receptek és HACCP-adatok egyszerű feltöltése/letöltése.



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

Műszaki adatok

Felhasználási terület	: Beltéri, Konyha
Sütőkamrák	: 1
Feszültség	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 30°C
Hőmérséklet tartomány (°C)	: 270°C
Egység hőmérséklet	: Celsius
Időzítő	: 12
Időzítő egység	: Óra
Fűtőelem	: Fűtőbetét
IP-védetség	: IPX4
Támogatott szabványok	: USB
Védelmek	: Túlmelegedés elleni védelem, Hőbiztosíték, Vízálló
Fészkelhető	: Nem
Megfordítható ajtó	: Nem
Vízcsatlakozás	: Igen
Vízvezeték-szerelőre van szükség	: Igen
Villanszerelő szükséges	: Igen
Mellékelt kiegészítők	:
Átlátszó ajtó	: Igen
Csomagolás típusa	: Doboz
Hossz (mm)	: 730
Szélesség (mm)	: 849
Magasság (mm)	: 700
A cikk súlya (kg)	: 78.4
Belső hossz (mm)	: 590
Belső szélesség (mm)	: 370
Belső magasság (mm)	: 425
A megfelelő méretek	: GN 1/1
Kapacitás értéke	: 5
Kapacitás mértékegysége	: Tálca
Max terhelés	: 4
Max terhelési egység	: kg/tálca
Tálcátartó távolság (mm)	: 68
Teljesítmény (bemenet) (W)	: 7800
Kezelőpanel	: Digitális
Programozható	: Igen
Szonda	: Igen
Ajtók száma	: 1
A rajongók száma	: 1
Mérés	: 730x849x(H)700
Fő anyagok	: Fémek, Üveg
Materials	: Kétrétegű üveg, 18/0 Rozsdamentes acél
Interior material	: 18/8 Rozsdamentes acél

Szállítási előírások

EAN	: 8711369229606
Instant kód	: 84198180
Bruttó súly (kg)	: 81
Nettó tömeg (kg)	: 64.99
Műanyag csomagolás (g)	: 60

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