

CONTROLLO forno a vapore a convezione 11x GN1/1 code: 219935

Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.

Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.

Isolato per trattenere il calore: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.

Dotato di illuminazione a LED per una visione chiara del processo di cottura.

Vassoio raccogliocce con scarico integrato nello sportello per una gestione efficace della condensa.

I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:

La porta in vetro doppio rimane fresca al tatto – ventilazione naturale tra gli strati.

Bloccabile in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.

Incernierata sul lato destro.

Vetro interno rimovibile.

Guarnizione della porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento.

Grado di protezione dall'acqua: IPX4.

Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.

Azionato elettromeccanicamente utilizzando 3 manopole di controllo.

Termostato da 30°C a 270°C.

Timer: fino a 120 minuti o funzionamento continuo.

2 modalità di cottura:

- Convezione

- Combinato

Il vapore viene generato spruzzando acqua direttamente sulla ventola.

Controllato elettronicamente in 5 fasi per una regolazione precisa dell'umidità. Capacità produttiva: 165-220 piatti al giorno.

Distanza supporto vassoio: 68 mm.

2 ventole con inversione automatica.

Compatibile con la base del forno: 220795.

-  Alloggiamento realizzato interamente in acciaio inossidabile
-  Funzione vapore con regolazione a 5 livelli
-  Isolamento efficace del forno: risparmio energetico
-  Timer fino a 120 min o funzionamento continuo





HENDI

Tools for Chefs

Codice	V	W	LxWxH (W)
219935	400	15400	730x855x(H)1130