

## Forno a vapore a convezione Contact 11 x GN 1/1

219966

Realizzato in acciaio inossidabile 18/8. Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia. Dotato di illuminazione a LED e isolamento termico: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro. Vassoio raccogli gocce per condensa con drenaggio integrato nello sportello. I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato. Caratteristiche della porta: Porta a doppio vetro, fresca al tatto: è dotata di ventilazione naturale tra gli strati. La porta può essere bloccata in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°. Incernierato sul lato destro. Vetro interno rimovibile. Guarnizione in silicone montata nell'alloggiamento. AirFlow+: il deflettore riprogettato garantisce una circolazione dell'aria ottimale, indipendentemente dal posizionamento degli alimenti. Humid+ – il sistema idrico eroga l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo un'elevata umidità e riducendo al minimo il consumo di acqua. Grado di protezione dall'acqua: IPX4. Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico. Ingresso acqua: 3/4", uscita di scarico: ø30 mm (compreso lo scarico camera). Ampio pannello di controllo touchscreen da 7 pollici. Intervallo di temperatura: da 30°C a 270°C. Timer: fino a 11 ore e 59 minuti, o funzionamento continuo. Modalità di cottura: convezione, vapore e combinato (convezione + vapore). Velocità ventilatore: 3 velocità, modalità normale, modalità semistatica. Vapore generato dalla spruzzatura diretta sulla ventola, controllato elettronicamente in 10 fasi (0-100%). Conserva fino a 100 ricette, ognuna con un massimo di 10 passaggi. Cottura multilivello – preparare piatti diversi nelle stesse condizioni con tempismo indipendente. Funzioni aggiuntive: Preriscaldamento: riscalda fino a 30 °C al di sopra della temperatura impostata. Mantenimento: mantiene automaticamente la temperatura di servizio al termine del programma. Mantenimento – mantiene il cibo caldo e umido fino a quando non viene servito. Raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per avviare rapidamente nuovi processi a temperature più basse. Lievitatore – condizioni ideali di temperatura e umidità per la lievitazione. Partenza ritardata: avvio programmabile con 24 ore di anticipo. Sonda Delta-T – cottura di precisione monitorando la temperatura interna degli alimenti. Porta USB – facile caricamento/scaricamento di ricette e dati HACCP.

Contiene 11 vassoi GN 1/1, non inclusi nel set. Spaziatura del supporto vassoio: 68 mm. 2 ventilatori con inversione automatica. Sistema di lavaggio automatico con 4 programmi: Eco, Normale, Intenso, Risciacquo. Fino al 30% di risparmio idrico con la nuova testina di lavaggio.



### 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



# HENDI

Tools for Chefs

## Specificazioni

Superficie utilizzabile	: Cucina, Interno
Camere del forno	: 1
Voltaggio	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Gamma di temperatura da (°C)	: 30°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 270°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Timer	: 12
Unità del timer	: Ore
Elemento riscaldante	: Elemento riscaldante
Grado di protezione IP	: IPX4
Standard supportati	: USB
Protezioni	: Protezione da surriscaldamento, Fusibile termico, Impermeabile
Inseribile	: No
Porta reversibile	: No
Connessione all'acqua	: Sì
Richiesto un' idraulico	: Sì
Richiesto un' elettricista	: Sì
Accessori inclusi	:
Porta trasparente	: Sì
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 730
Profondità (mm)	: 849
Altezza (mm)	: 1130
Peso (kg)	: 113.8
Lunghezza interna (mm)	: 590
Larghezza interna (mm)	: 372
Altezza interna (mm)	: 855
Taglie che si adattano	: GN 1/1
Capacità	: 11
Unità di misura	: Teglie
Carico massimo	: 4
Carico massimo (unità)	: kg/vassoio
Interasse tra le teglie (mm)	: 68
Potenza (entrata) (W)	: 15400
Pannello di controllo	: Digitale
Programmabile	: Sì
Sonda	: Sì
Numero di ventole	: 2
Misure	: 730x849x(H)1130
Materiale principale	: Metallo, Vetro
Materials	: Vetro doppio, Acciaio inox 18/0
Interior material	: Acciaio inox 18/10

## Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369219966
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 131
Peso netto (kg)	: 113.02
Unità di vendita per Pallet	: 1
Materiale imballo plastica (g)	: 100

### 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