

Forno a vapore a convezione Contact 11 x GN 1/1 code:

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 raccogliocce 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

Tools for Chefs

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