

Forno per cottura a bassa temperatura e mantenimento in caldo code: 225479

Progettato per la cottura a bassa temperatura, il riscaldamento delicato e la tenuta.

Cottura controllata dalla sonda della temperatura interna per risultati interni precisi.

Sonda temperatura interna regolabile; la cottura termina al raggiungimento della temperatura target.

Passa automaticamente alla modalità di mantenimento dopo la cottura.

Funzionamento efficiente dal punto di vista energetico grazie all'isolamento termico di alta qualità.

Distribuzione del calore uniforme.

La temperatura della camera può essere regolata a incrementi di 1°C, da 30°C fino a 120°C.

La temperatura del nucleo può essere impostata da 25°C fino alla temperatura della camera.

La temperatura di mantenimento può essere impostata da 25°C fino alla temperatura del nucleo.

Timer regolabile fino a 60 ore per lunghi processi di cottura. Controllo manuale della ventilazione per risultati succosi o croccanti.

Impostazione digitale e lettura del tempo, valori impostati e temperature correnti della camera/del nucleo.

Guide laterali universali per contenitori GN 1/1 e vassoi 600x400 mm.

Compatibile con 3 contenitori GN 1/1 o vassoi 600x400 mm. Manici laterali incassati.

Maniglie esterne extra per un posizionamento sicuro.

Porta reversibile con configurazione cerniera sinistra o destra.

-  Il controllo manuale della ventilazione consente prese d'aria aperte per texture croccanti e prese d'aria chiuse per risultati succosi e delicati.
-  Il forno passa automaticamente alla modalità di mantenimento dopo la cottura.
-  La sonda della temperatura interna garantisce una cottura interna precisa.
-  Adatto a contenitori GN 1/1 e vassoi da 600x400 mm in un design compatto da banco.
-  Design ad alta efficienza energetica con isolamento di alta qualità per ridurre al minimo le perdite di calore preservando al contempo la resa.





HENDI

Tools for Chefs

225479

230

1200

495x690x(H)413