

Forno a vapore a convezione – Touch 11 x GN 1/1, elettrico, con vapore diretto e touch screen controllato code: 229842

Realizzati in acciaio inossidabile 18/8.

Bordi arrotondati per una facile pulizia.

Porta di sicurezza con serrature di apertura a 60°, 90°, 120° e 180°.

Porta a doppio vetro con illuminazione a LED e raffreddamento a gravità.

Porta con cerniera a destra.

Guarnizione in silicone resistente, facile da sostituire senza supporto tecnico.

Grado di protezione IPX5.

Piedini regolabili per un'installazione stabile e livellata.

Range termostato: 30°C–270°C.

Pannello touch TFT a colori da 7 pollici.

Menu disponibile in 42 lingue, tra cui inglese e polacco.

Porta USB e Wi-Fi per il trasferimento delle ricette e gli aggiornamenti software (inclusi i dati HACCP).

Funzioni aggiuntive:

Preriscaldamento, mantenimento, raffreddamento.

Funzioni lievitazione e di mantenimento.

Avvio ritardato (fino a 24 ore).

500 ricette integrate, 5 velocità della ventola, 10 livelli di vapore.

Modalità di cottura DELTA T.

Cottura multilivello – Prepara contemporaneamente piatti diversi nelle stesse condizioni; il forno notifica quando rimuovere ogni vassoio.

Sonda multipunto – Misura la temperatura interna degli alimenti in tre punti per una cottura di precisione.

Sistema di lavaggio automatico – 4 programmi di pulizia (ECO, NORMALE, INTENSO, RISCIAQUO) con un risparmio idrico fino al 30%.

Tecnologie brevettate:

Flow+ – Il deflettore della ventola riprogettato garantisce una circolazione dell'aria perfetta e una cottura uniforme su tutti i livelli del vassoio.

Humid+ – Un sistema di umidificazione efficiente preleva l'acqua direttamente dalla ventola per un'umidità ottimale e un consumo ridotto di acqua.

Dry+ – La valvola controllata dal computer gestisce l'umidità della camera per condizioni di cottura ideali rimuovendo l'umidità in eccesso. Distanza supporto vassoio: 68 mm.

 Dotato di pannello di controllo touchscreen, porta USB, Wi-Fi.

 Mantiene il sapore, la consistenza e l'aroma dei piatti delicati grazie alla funzione vapore.

 Cottura flessibile per professionisti: possibilità di personalizzare fino a 500 programmi e programmazione ad avvio ritardato.





HENDI

Tools for Chefs

Codice

V

LxWxH (W)

229842

400

730x785x(H)1130