

Forno a convezione e vapore Touch, 20 x GN 1/1 code: 229859

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: 66 mm.
Dotato di 4 ventole con rotazione automatica inversa per una distribuzione uniforme del calore.
Fornito con un carrello estraibile in acciaio inossidabile per 20 vassoi GN 1/1.
Capacità produttiva indicativa: fino a 400 pasti al giorno, a seconda delle condizioni operative.
Compatibile con il carrello HENDI codice 817643.



SPECIFICAZIONI

Materiale principale	Metallo, Vetro
Materiali	Vetro doppio, Acciaio inox 18/0



HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369229859
Codice Intrastat	84198180
Unità di vendita per Pallet	1

Materiale imballo plastica (g)	270
Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1
Peso lordo (kg)	284