

## 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.

-  Cucina su larga scala per fino a 400 pasti al giorno.
-  Supporta la cottura precisa basata su letture della temperatura interna in 3 punti.
-  Cottura a più livelli prepara piatti diversi simultaneamente, con notifiche per ogni vassoio.
-  Distribuzione uniforme del calore e controllo dell'umidità con Flow+, Humid+ e Dry+.
-  4 programmi di pulizia con un risparmio d'acqua fino al 30%.





# HENDI

Tools for Chefs

229859

400

xx(H)