

Hetelucht stoomoven CONTROL 11x GN1/1 code: 219935

Gemaakt van 18/8 roestvast staal.

Drukkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.

Geïsoleerd om warmte vast te houden – energiezuinig en veilig.

Voorzien van LED-verlichting voor een duidelijk zicht op het kookproces.

Lekbak met geïntegreerde afvoer in de deur voor effectieve condensafvoer.

Verstelbare voeten zorgen voor een stabiele en vlakke plaatsing.

De deur beschikt over:

Dubbelglasdeur blijft koel aan de buitenkant - natuurlijk ventilatie tussen de glaslagen.

Vergrendelbaar in 4 standen: 60°, 90°, 120° en 180°.

Gescharnierd aan de rechterzijde.

Verwijderbaar binnenglas.

Deurrubber gemaakt van dik siliconen, gemonteerd in de behuizing.

Waterbeschermingsklasse: IPX4.

Vereiste aansluitingen: elektriciteit, behandeld water en afvoersysteem.

Elektromechanische bediening met 3 draaiknoppen.

Temperatuurbestendigheid: 100°C tot 270°C.

Timer: tot 120 minuten of continue werking.

Twee kookstanden:

- Convectie

- Convectie-stoom (combi)

Stoom wordt gegenereerd door water direct op de ventilator te sproeien.

Elektronisch geregeld in 5 stappen voor nauwkeurige vochtigheidsregeling. Productiecapaciteit: 165-220 gerechten/dag.

Afstand tussen houders: 68 mm.

2 ventilatoren met auto-reverse.

Compatibel met ovenonderstel: 220795.

-  Behuizing volledig gemaakt van roestvrij staal
-  Stoomfunctie met 5-niveaus regeling
-  Effectieve ovenisolatie – energiebesparing
-  Timer tot 120 min of continu bedrijf





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
219935	400	15400	730x855x(H)1130