

Convectie stoomoven Contact 11 x GN 1/1

219966

Kamer gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. De ovenkamer is geperst met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging. De glazen deur voelt koel aan dankzij 2 glaslagen met zwaartekrachtventilatie ertussenin. Deur is voorzien van een positievergrendeling die de deur in de open stand van 60°, 90°, 120° en 180° houdt. Deur scharniert aan de rechterkant. Binnenste glaspaneel kan worden verwijderd voor eenvoudige reiniging. Deurafdichting van dik silicone, gemonteerd in de behuizing voor eenvoudig onderhoud. Kamer voorzien van LED-verlichting. Ovenkamer geïsoleerd om de warmte binnen te houden, veilig en energiezuinig. Lekbak voor condensatie in de deur. Voeten verstelbaar voor een waterpas plaatsing van de oven. Beschikt over 2 systemen: – AirFlow +, de herontworpen deflector (ventilatorkap) verbetert de luchtcirculatie en zorgt voor de beste resultaten, ongeacht waar het voedsel in de oven wordt geplaatst. – Humid+, het watersysteem leidt water direct achter de ventilator voor een hoge vochtigheidsgraad en een lager waterverbruik. Waterbeschermingsklasse: IPX4. Aansluiting op elektriciteit, water en afvoer vereist. Wateraansluiting: 3/4", afvoer: ø30 mm, met afvoer in de kamer. Bediening en programma's Groot bedieningspaneel met 7-inch scherm. De temperatuur kan worden ingesteld van 30°C tot 270°C. Timer kan worden ingesteld tot 11 uur, 59 min, continue werking mogelijk. Koken/bakken in 3 standen: convectie, stoom, convectie-stoom (combi). Ventilatorvermogen: normaal, semi-statisch, 1/2 vermogen. Stoom wordt gegenereerd door het rechtstreeks op de ventilator te spuiten, instelbaar in 10 stappen (0-100%), elektronisch geregeld. Bewaar tot 100 recepten, elk met maximaal 10 stappen. Biedt multi-timer mogelijkheid, bereid gerechten met verschillende bereidingstijden tegelijkertijd. Voorverwarmingsfunctie – verwarmt voor tot 30 °C hoger dan de ingestelde temperatuur. Houdfunctie - houdt het voedsel automatisch op de serveeromstandigheden nadat het kookprogramma is afgelopen. Warmhoudkastfunctie - handhaaft de juiste temperatuur en het juiste vochniveau van de gerechten totdat ze worden geserveerd. Afkoelfunctie – snelle koeling van de kamer om een nieuw proces te starten waarbij een lagere temperatuur nodig is. Rijsfunctie – gebruik de oven om deeg te laten rijzen bij een perfecte temperatuur en vochtigheid. USB-poort - upload en download recepten en HACCP-gegevens met gemak. Uitgestelde start - programmeer een uitgestelde start tot 24 uur. Bereid elk gerecht tot in de perfectie met de delta-t functie, plaats de probe in het gerecht en monitor de temperatuur.

Biedt plaats aan 11 GN 1/1 trays, niet inbegrepen in de set. Afstand tussen tray-steunen: 68 mm. 2 ventilatoren met automatische omkering. Automatisch wassysteem met



HENDI B.V.
 Innovatielaan 6
 6745 XW De Klomp, The Netherlands
 T: +31 (0)317 681 040
 E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
 ul. Firmowa 12
 62-023 Robakowo, Poland
 T: +48 61 6587000
 E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
 Ehring 15
 5112 Lamprechtshausen, Austria
 T: +43 (0) 6274 200 10 0
 E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
 Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
 Braşov, 500164, Romania
 T: +40 268 320330
 E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
 5 Metsovou Str.
 18346 Moschato, Athens, Greece
 T: +30 210 4839700
 E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
 Via Leonardo da Vinci 4
 39100 Bolzano (BZ), Italy
 T: 800 727 438
 E: office.italy@hendi.eu

4 programma's: Eco, Normaal, Intens, Spoelen. Tot 30% waterbesparing met de nieuwe waskop.

Specificaties

Interior material	: 18/10 Roestvast staal
Gebruiksgebied	: Keukens, Binnenshuis
Ovenkamers	: 1
Voltage	: 400
Temperatuurbereik van (°C)	: 30°C
Temperatuurbereik tot (°C)	: 270°C
Temperatuureenheid	: Celsius
Timer	: 12
Timer waarde	: Uren
Verwarmingselement	: Hitte-element
Ingress protection	: IPX4
Ondersteunde standaarden	: USB
Beveiligingen	: Bescherming tegen oververhitting, Thermische zekering, Waterdicht
Stapelbaar	: Nee
Reversible door	: Nee
Water connection	: Ja
Loodgieter vereist	: Ja
Elektricien vereist	: Ja
Included accessories	:
Materialen	: Dubbel glas, 18/0 Roestvast staal
Transparante deur	: Ja
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Lengte (mm)	: 730
Breedte (mm)	: 849
Hoogte (mm)	: 1130
Gewicht (kg)	: 113.8
Lengte intern (mm)	: 590
Breedte intern (mm)	: 372
Hoogte intern (mm)	: 855
Maten die passen	: GN 1/1
Capaciteit	: 11
Capaciteitseenheid	: Trays
Max load	: 4
Max load unit	: kg/tray
Tray afstand (mm)	: 68
Vermogen (opgenomen) (W)	: 15400
Bediening	: Digitaal
Programeerbaar	: Ja
Probe	: Ja
Aantal ventilatoren	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130

Transportspecificaties

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Nettogewicht (kg)	: 113.02
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 100

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu