

Convectiestoomoven CONTACT 5x GN1/1 code: 229606

Gemaakt van 18/8 roestvast staal.

Drukkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.

Uitgerust met LED-verlichting en thermische isolatie – energiezuinig en veilig.

Condenslekbak met afvoer geïntegreerd in de deur.

Verstelbare voeten zorgen voor stabiele en horizontale plaatsing.

Kenmerken van de deur:

Dubbele glazen deur, koel om aan te raken – voorzien van zwaartekrachtventilatie tussen lagen.

Deur kan in 4 standen worden vergrendeld: 60°, 90°, 120° en 180°.

Scharnierend aan de rechterkant.

Uitneembare binnenruit.

Siliconenpakking gemonteerd in de behuizing.

AirFlow+ – opnieuw ontworpen deflector zorgt voor een optimale luchtcirculatie, ongeacht de plaatsing van het voedsel.

Humid+ – het watersysteem levert water direct achter de ventilator, wat zorgt voor een hoge luchtvochtigheid en minimaliseert het waterverbruik.

Waterbeschermingsklasse: IPX4.

Vereiste aansluitingen: elektriciteit, behandeld water en rioleringsstelsel.

Waterinlaat: 3/4", afvoeraansluiting ø30 mm (inclusief kamerafvoer).

Groot 7-inch touchscreen bedieningspaneel.

Temperatuurbereik: 30°C tot 270°C.

Timer: tot maximaal 11 uur en 59 minuten, of continue werking.

Bereidingsmodi: convectie, stoom en combi (convectie + stoom).

Ventilatorsnelheid: 3 snelheden, normale modus, semi-statische modus.

Stoom gegenereerd door directe sproei op de ventilator, elektronisch geregeld in 10 stappen (0–100%).

Bewaart tot maximaal 100 recepten, elk in maximaal 10 stappen.

Multiniveau koken – bereid verschillende gerechten onder dezelfde omstandigheden met onafhankelijke timing.

Extra functies:

Voorverwarmen – verwarmt tot 30°C boven de ingestelde temperatuur.

Warmhouden – behoudt automatisch de serveertemperatuur nadat het programma is beëindigd.

Warmhoudkast – houdt voedsel warm en vochtig tot het wordt geserveerd.

Afkoelen – snelle koeling van de kamer om snel nieuwe processen te starten bij lagere temperaturen.

Rijskast – ideale temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden voor het rijzen van deeg.

Uitgestelde start – plan de opstart tot 24 uur van tevoren.

Delta-T-sonde – precies koken door de interne temperatuur van het voedsel te meten.

USB-poort – eenvoudig uploaden/downloaden van recepten en HACCP-gegevens.

-  Gemaakt van roestvast staal.
-  Stoomfunctie met regeling op 5 niveaus.
-  Effectieve ovenisolatie – energiebesparing.





HENDI

Tools for Chefs

229606

400

7800

730x849x(H)700