

Convectiestoomoven, Touch, elektrisch code: 229620

Gemaakt van 18/8 roestvast staal.

Afgeronde randen voor eenvoudige reiniging.

Veiligheidsdeur met openingsvergrendelingen op 60°, 90°, 120° en 180°.

Dubbelglasdeur met LED-verlichting en zwaartekrachtkoeling.

Deur scharnierend aan de rechterkant.

Duurzame siliconen afdichting – eenvoudig te vervangen zonder serviceondersteuning.

IPX5-classificatie (elektrisch).

Verstelbare poten voor een stabiele en waterpas installatie.

Temperatuurbestendigheid: 30°C–270°C.

7-inch full-colour TFT-touchpanel.

Menu beschikbaar in 42 talen, waaronder Engels en Pools.

USB-poort en wifi voor het overzetten van recepten en software-updates (inclusief HACCP-gegevens).

Extra functies:

Voorverwarmen, warmhouden, afkoelen.

Rijs- en warmhoudkastfuncties.

Uitgestelde start (tot 24 uur).

500 ingebouwde recepten, 5 ventilatorsnelheden, 10 stoomniveaus.

DELTA T kookmodus.

Multiniveau koken – Bereid tegelijkertijd verschillende gerechten onder dezelfde omstandigheden; de oven geeft aan wanneer elke bak moet worden verwijderd.

Multi-point Probe – Meet de interne temperatuur van het voedsel op drie punten voor nauwkeurig koken.

Automatisch wassysteem – 4 reinigingsprogramma's (ECO, NORMAAL, INTENSIEF, SPOELEN) met tot 30% waterbesparing.

Geavanceerde technologieën:

Flow+ – Opnieuw ontworpen ventilatordeflector zorgt voor een perfecte luchtcirculatie en gelijkmatig koken op ieder trayniveau.

Humid+ – Efficiënt bevochtigingssysteem dat water direct bij de ventilator toevoert voor optimale vochtigheid en verminderd waterverbruik.

Dry+ – Computer-gestuurde klep regelt de vochtigheid in de kamer voor ideale kookomstandigheden door overtollig vocht te verwijderen. Met directe stoom- en touchscreenbediening.

Geschikt voor maximaal 5 x GN 1/1 trays.

Prestaties: 70-100 gerechten/dag.

Afstand tussen houders: 68 mm.

1x ventilator met automatische omkering.

-  HACCP-functionaliteit voor het downloaden van ovenparameters voor procesregeling.
-  kookboek met 500 recepten voor snelle toegang tot kookvoorinstellingen en ideeën.
-  Veiligheidsdeur met meerdere openingshoeken (60°, 90°, 120°, 180°) om brandwonden te voorkomen.
-  Door Flow+ gepatenteerde technologie voor verbeterde luchtcirculatie en zelfs koken op alle niveaus.





HENDI

Tools for Chefs

229620

400

730x784x(H)700