

Forno a vapor de convecção CONTROL 11x GN1/1 code:

219935

Fabricado em aço inoxidável 18/8.

Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.

Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.

Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.

Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.

Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.

Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.

Articulada no lado direito.

Painel de vidro interior removível.

Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

Classificação de proteção contra água: IPX4.

Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.

Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.

Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.

Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.

2 modos de cozedura:

- Convecção

- Vapor de convecção (combi)

O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.

Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade. Capacidade de produção: 165-220 pratos/dia.

Espaçamento do suporte do tabuleiro: 68 mm.

2 ventiladores com inversão automática.

Compatível com a base do forno: 220795.

- + Caixa totalmente em aço inoxidável
- + Função de vapor com regulação de 5 níveis
- + Isolamento eficaz do forno – poupança de energia
- + Temporizador até 120min ou funcionamento contínuo





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

W

LxWxH (W)

219935

400

15400

730x855x(H)1130