

Forno de convecção a vapor Contact 11 x GN 1/1

219966

Fabricado em aço inoxidável 18/8. Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil. Equipado com iluminação LED e isolamento térmico – energeticamente eficiente e seguro. Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta. Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada. Características da porta: Porta de vidro duplo, fria ao toque – com ventilação por gravidade entre camadas. A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°. Articulada no lado direito. Painel de vidro interior removível. Junta de silicone montada no compartimento. AirFlow+ – o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos. Humid+ – o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água. Classificação de proteção contra água: IPX4. Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos. Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm (incluindo drenagem da câmara). Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas. Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C. Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo. Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor). Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático. Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0–100%). Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos. Cozedura de vários níveis – prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente. Funcionalidades adicionais: Pré-aquecimento – aquece até 30°C acima da temperatura definida. Manter – mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa. Armário de conservação – mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos. Arrefecimento – arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas. Prova – condições ideais de temperatura e humidade para levedar massa. Início diferido – agenda o arranque com até 24 horas de antecedência. Sonda Delta-T – cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos. Porta USB – carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP.



Suporta 11 tabuleiros GN 1/1, não incluídos no conjunto. Espaçamento entre o suporte do tabuleiro: 68 mm. 2 ventiladores com auto-reversão. Sistema de lavagem automática com 4 programas: Eco, Normal, Intenso, Enxaguamento. Poupança de água até 30% com a nova cabeça de lavagem.

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



HENDI

Tools for Chefs

Especificações

Área de utilização	: Cozinha, Interior
Forno	: 1
Voltagem	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Intervalo de temperatura desde (°C)	: 30°C
Intervalo de temperatura até (°C)	: 270°C
Temperatura da unidade	: Celsius
Temporizador	: 12
Unidade do temporizador	: Horas
Elemento de aquecimento	: Elemento de aquecimento
Grau de proteção IP	: IPX4
Normas suportadas	: USB
Proteções	: Proteção contra sobreaquecimento, Fusível térmico, Impermeável
Empilhável	: Não
Porta reversível	: Não
Conexão de água	: Sim
Canalizador necessário	: Sim
Eletricista necessário	: Sim
Acessórios incluídos	:
Porta transparente	: Sim
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 730
Largura (mm)	: 849
Altura (mm)	: 1130
Peso do artigo (kg)	: 113.8
Comprimento interno (mm)	: 590
Largura interna (mm)	: 372
Altura interna (mm)	: 855
Tamanhos que cabem	: GN 1/1
Valor da capacidade	: 11
Unidade da capacidade	: Tabuleiros
Capacidade máx.	: 4
Unidade de capacidade máx.	: kg/tabuleiro
Espaçamento entre tabuleiros (mm)	: 68
Potência (entrada) (W)	: 15400
Painel de controlo	: Digital
Programável	: Sim
Sonda	: Sim
Número de ventoinhas	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130
Materiais principais	: Metais, Vidro
Materials	: Vidro de painel duplo, Aço inoxidável 18/0
Interior material	: Aço inoxidável 18/10

Especificações de transporte

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Peso líquido (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