

Forno a vapor por convecção CONTACT 5x GN1/1 code:

229606

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 – agende 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.

-  Caixa totalmente em aço inoxidável.
-  Função de vapor com regulação de 5 níveis
-  Isolamento eficaz do forno – poupança de energia.





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

W

LxWxH (W)

229606

400

7800

730x849x(H)700