

Forno a vapor por convecção – Touch 11 x GN 1/1, elétrico, com vapor direto e controlo por ecrã tátil code:

229842

Fabricado em aço inoxidável 18/8.

Extremidades arredondadas para uma limpeza fácil.

Porta de segurança com fechaduras de abertura a 60°, 90°, 120° e 180°.

Porta de vidro duplo com iluminação LED e refrigeração por gravidade.

Porta articulada à direita.

Junta de silicone duradouro – fácil de substituir sem suporte de assistência.

Classificação IPX5 (elétrica).

Pés ajustáveis para instalação estável e nivelada.

Resistente à temperatura: 30°C–270°C.

Painel tátil TFT de 7 polegadas a cores.

Menu disponível em 42 idiomas, incluindo inglês.

Porta USB e Wi-Fi para transferência de receitas e atualizações de software (incluindo dados HACCP).

Funcionalidades adicionais:

Pré-aquecimento, retenção, arrefecimento.

Funções de fermentação e conservação.

Início atrasado (até 24 horas).

500 receitas incorporadas, 5 velocidades do ventilador, 10 níveis de vapor.

Modo de cozedura DELTA T.

Cozedura multinível – Prepare diferentes pratos simultaneamente nas mesmas condições; o forno notifica quando remover cada tabuleiro.

Sonda multipontos – Mede a temperatura interna dos alimentos em três pontos para cozinhar com precisão.

Sistema de lavagem automática – 4 programas de limpeza (ECO, NORMAL, INTENSO, ENXAGUAMENTO) com poupanças de água até 30%.

Tecnologias patenteadas:

Flow+ – O defletor de ventoinhas redesenhado garante uma circulação de ar perfeita e uma cozedura uniforme em todos os níveis do tabuleiro.

Humid+ – O sistema de humidificação eficiente extrai água diretamente da ventoinha para uma humidade ideal e um consumo de água reduzido.

Dry+ – A válvula controlada por computador gere a humidade da câmara para condições de cozedura ideais, removendo o excesso de humidade. Espaçamento do suporte do tabuleiro: 68 mm.

- ➕ Equipado com um painel de controlo tátil, uma porta USB, Wi-Fi.
- ➕ Mantém o sabor, a textura e o aroma dos pratos delicados graças à função de vapor.
- ➕ Cozedura flexível para profissionais: possibilidade de personalizar até 500 programas e programação de início diferido.





HENDI

Tools for Chefs

Código

V

LxWxH (W)

229842

400

730x785x(H)1130