[No product name] code: 229859

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. Carrinho compatível com o forno: 817643.

CÃ³digo	V	LxWxH (W)

HENDI

Tools for Chefs

229859	400	xx(H)