

Konvektions-Dampfgarer Contact 11x GN 1/1

219966

Aus 18/8 Edelstahl. Die gepresste Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung und Wärmedämmung – energieeffizient und sicher. Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür. Verstellbare Füße für eine stabile und waagerechte Platzierung. Merkmale der Tür: Doppelte Glastür, kühl beim Anfassen – verfügt über eine Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten. Die Tür kann in 4 Positionen verriegelt werden: 60°, 90°, 120° und 180°. Türscharnier auf der rechten Seite. Herausnehmbare innere Glasscheibe. Silikondichtung im Gehäuse montiert. AirFlow+ – der neu gestaltete Deflektor sorgt für eine optimale Luftzirkulation, unabhängig von der Platzierung der Speisen. Humid+ – das Wassersystem führt Wasser direkt hinter den Ventilator und sorgt so für hohe Luftfeuchtigkeit bei minimalem Wasserverbrauch. Wasserschutzklasse: IPX4. Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich. Wasserzulauf: 3/4", Ablauf: ø30 mm (inkl. Kammerablauf). Großes 7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld. Temperaturbereich: 30°C bis 270°C. Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder Dauerbetrieb eingestellt werden. Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination). Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen, Normalmodus, halbstatistischer Modus. Dampf wird durch direktes Spritzen auf das Gebläse erzeugt, das in 10 Schritten (0-100 %) elektronisch gesteuert wird. Speicher für bis zu 100 Rezepte mit jeweils bis zu 10 Schritten. Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte unter denselben Bedingungen jedoch mit unabhängiger Zeitsteuerung. Zusätzliche Funktionen: Vorheizen – heizt auf bis zu 30°C über die eingestellte Temperatur auf. Halten – hält die Serviertemperatur nach Programmende automatisch aufrecht. Warmhalten – hält Speisen bis zum Servieren warm und saftig. Abkühlen – schnelle Kühlung der Kammer, um neue Prozesse bei niedrigeren Temperaturen schnell zu starten. Gären – ideale Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen zum Gären von Teig. Verzögerter Start – Start bis zu 24 Stunden im Voraus planen. Delta-T-Sonde – präzises Garen durch Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln. USB-Anschluss – einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten.

Für 11 GN-1/1-Behälter, nicht im Set enthalten.

Schienenabstände: 68 mm. 2 reversible Lüfter. Automatisches Reinigungssystem mit 4 Programmen: Öko, Normal, Intensiv, Spülen. Bis zu 30% Wassereinsparung dank neuem Waschkopf.

**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

Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche, Innenbereich
Ofenkammern	: 1
Spannung (V)	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Temperaturbereich von (°C)	: 30°C
Temperaturbereich bis (°C)	: 270°C
Temperatur (Einheit)	: Celsius
Timer	: 12
Timer (Einheit)	: Stunden
Heizelement	: Heizelement
IP-Schutzart	: IPX4
Unterstützte Standards	: USB
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz, Thermosicherung, Wasserdicht
Artikel ist stapelbar	: Nein
Reversible Tür	: Nein
Wasseranschluss	: Ja
Installateur erforderlich	: Ja
Elektriker erforderlich	: Ja
Accessoires inkludiert	:
Transparente Tür	: Ja
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 730
Tiefe (mm)	: 849
Höhe (mm)	: 1130
Artikelgewicht (kg)	: 113.8
Innenabmessung Länge (mm)	: 590
Innenabmessung Breite (mm)	: 372
Innenabmessung Höhe (mm)	: 855
Passende Größen	: GN 1/1
Kapazität	: 11
Kapazität (Einheit)	: Tablett
Max. Belastung	: 4
Max. Belastung (Einheit)	: kg/Ablage
Tablettabstand (mm)	: 68
Eingangsleistung (W)	: 15400
Bedienfeld	: Digital
Artikel ist programmierbar	: Ja
Temperaturfühler	: Ja
Anzahl Lüfter	: 2
Abmessungen	: 730x849x(H)1130
Hauptmaterialien	: Metall, Glas
Materials	: Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Interieurmaterial	: 18/10 Edelstahl

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369219966
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 131
Nettogewicht (kg)	: 113.02
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1
Verpackungsmaterial Kunststoff:	gD0

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