



HENDI

Tools for Chefs

Konvektionsdampfgarer CONTACT 5x GN1/1 code: 229606

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.





HENDI

Tools for Chefs

SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Digital
Anzahl Lüfter	1
Passende Größen	GN11
Eingangsleistung (W)	7800
Anzahl Türen	1
Länge (mm)	730
Tiefe (mm)	849
Höhe (mm)	700
Abmessungen	730x849x(H)700
Hauptmaterialien	Metall, Glas
Materialien	Doppelt verglast, 18/0 Edelstahl
Interieurmaterial	18/8 Edelstahl

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369229606
Intrastat-Nummer	85166090
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	60

Verpackungsart	Box
Temperaturfühler	Ja
Artikel ist programmierbar	Ja
Tablettabstand (mm)	68
Artikelgewicht (kg)	78.4
Innenabmessung Länge (mm)	590
Innenabmessung Breite (mm)	370
Innenabmessung Höhe (mm)	425
Max. Belastung	4
Max. Belastung (Einheit)	kg/Ablage

Ursprungsland	Italien
GS1- Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	81
Nettogewicht (kg)	64.99