Konvektionsdampfgarer, Touch, elektrisch code: 229620

Aus 18/8 Edelstahl.
Abgerundete Kanten für einfache Reinigung.
Sicherheitstür mit Öffnungssperren bei 60°, 90°, 120° und 180°.
Doppelt verglaste Tür mit LED-Beleuchtung und Schwerkraftkühlung.
Tür mit Scharnier rechts.
Langlebige Silikondichtung – ohne Hilfe durch Kundendienst zu ersetzen.
Wasserschutzklasse IPX5 (elektrisch).
Verstellbare Füße für eine stabile und waagrechte Ausrichtung.
Temperaturbeständigkeit: 30°C bis 270°C.
7-Zoll-TFT-Touchscreen mit Vollfarbdisplay.
Das Bedienmenü ist in 42 Sprachen verfügbar.
USB-Anschluss und WLAN für die Übertragung von Rezepten und Software-Updates (einschließlich HACCP-Daten).

Zusätzliche Funktionen:
Vorheizen, Halten, Abkühlen.
Gär- und Warmhaltefunktion.
Verzögerter Start (bis zu 24 Stunden).
500 integrierte Rezepte, 5 Lüftergeschwindigkeiten, 10 Dampfstufen.
DELTA T-Kochmodus.

Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig unter denselben Bedingungen; das Gerät informiert, wenn einzelne Bleche herausgenommen werden müssen.
Mehrpunkt-Sonde – misst die Innentemperatur von Lebensmitteln an drei Punkten für präzises Garen.
Automatisches Waschsystem – 4 Reinigungsprogramme (ECO, NORMAL, INTENSIV, SPÜLEN) mit bis zu 30% Wassereinsparung.

Patentierte Technologien:
Flow+ – der neu gestaltete Lüfterdeflektor sorgt für eine perfekte Luftzirkulation und gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen.
Humid+ – das effiziente Befeuchtungssystem bezieht Wasser direkt aus dem Ventilator, um eine optimale Luftfeuchtigkeit zu erzielen und den Wasserverbrauch zu reduzieren.
Dry+ – ein computergesteuertes Ventil reguliert die Luftfeuchtigkeit in der Kammer und sorgt so für ideale Garbedingungen, indem es überschüssige Feuchtigkeit entfernt. Direkte Dampf- und Touchscreen-Bedienelemente.
Passend für bis zu 5 GN 1/1 Trays.
Leistung: 70-100 Gerichte/Tag.
Abstand der Blechhalterung: 68 mm.
1x Lüfter mit automatischer Umkehrung.

- HACCP-Funktionalität zum Herunterladen von Ofenparametern für die Prozesssteuerung.
- 500 Rezept-Kochbuch für schnellen Zugriff auf Kochvoreinstellungen und -ideen.
- Schutztür mit mehreren Öffnungswinkeln (60°, 90°, 120°, 180°), um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die patentierte Flow+ Technologie sorgt für eine verbesserte Luftzirkulation und gleichmäßiges Kochen auf allen Ebenen.



HENDI
Tools for Chefs

Code	V	LxWxH (W)
229620	400	730x784x(H)700