

Four mixte numérique NANO 12x GN1/1

223086

Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble. Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits. La vapeur est générée en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées. Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traitée et adoucie peut convenir. La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité. La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond. Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences. Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W. Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson. Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C. Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière. Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes. Le four est équipée avec un sonde à cœur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégrée. Maintient la chambre au chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide. La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée. La vitre intérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage. Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement. La chambre est équipée avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène. Chauffe de la chambre automatique avant le cycle 'préchauffage.

Fonctions - L'écran couleur de 2,4 pouces affiche clairement les différentes fonctions.. - Réchauffement automatique de la chambre avant le cycle de "PRÉCHAUFFAGE". - Le minuteur peut être réglé jusqu'à 999 minutes avec la fonction de cuisson multi-timer. - La température peut être réglée jusqu'à 260°C par incréments de 1°C - Connexion Wi-Fi et USB 2.0 pour le téléchargement de programmes. - Créez et stockez jusqu'à 100 programmes, chacun pouvant comporter jusqu'à 4 étapes. -

**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

Téléchargez et ajoutez des images couleur aux programmes pour faciliter la navigation. - Menu multilingue. - Avec sonde à cœur amovible. - Fonction de cuisson Delta-T. - Moteur de ventilateur d'une puissance de 250 W, avec inversion automatique et 5 vitesses. Peut contenir 12x GN1/1, distance entre les plaques : 70 mm. Avec 3 ventilateurs réversibles.

Poids: 151 kg.

Caractéristiques

Matériau intérieur	: Inox
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 260°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 999
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 10
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Protections	: Protection surchauffe
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Matières	: Inox
Porte transparente	: Oui

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 935
Profondeur (mm)	: 881
Hauteur (mm)	: 1200
Poids article (kg)	: 135
Des tailles adaptées	: GN 1/1
Capacité	: 12
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 70
Puissance (fournie) (W)	: 16100
Panneau de commandes	: Numérique
Programmable	: Oui
Sonde	: Oui
Nombre de ventilateurs	: 3
Measurements	: 935x881x(H)1200

Spécifications de transport

EAN	: 8711369223086
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 153
Poids net (kg)	: 134.7
Plastic packaging (gram)	: 100

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