Four mixte NANO 7x GN1/1

223116

Un four mixte combines 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: ¾", 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. Vous trouverez sur le panneau de commandes manuelles des voyants pour le thermostat et la vapeur et trois grands boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C. 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.

Peut contenir 7x GN1/1, la distance entre les plaques : 70 mm. Avec 2 ventilateurs réversibles. Poids: 98 kg.

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

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

Caractéristiques

Matériau intérieur	: Inox
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 0°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 260°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Elément de chauffe	: Elément 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)	: 870
Poids article (kg)	: 98
Des tailles adaptées	: GN 1/1
Capacité	: 7
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 70
Puissance (fournie) (W)	: 13800
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 935x881x(H)870

Spécifications de transport

EAN	: 8711369223116
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 116
Poids net (kg)	: 99.2
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 GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu