

## Four mixte NANO 5x GN2/3

223307

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:  $\frac{3}{4}$ ", 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. 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 5 x GN2/3 (325 x 354 cm), distance entre les plaques : 67 mm. Avec 1 ventilateur réversible. Poids : 55 kg.

### 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

## 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               |
| 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)            | : 699            |
| Profondeur (mm)         | : 774            |
| Hauteur (mm)            | : 620            |
| Poids article (kg)      | : 55             |
| Des tailles adaptées    | : GN 2/3         |
| Capacité                | : 5              |
| Unité capacité          | : Plateaux       |
| Espacement plateau (mm) | : 67             |
| Puissance (fournie) (W) | : 5400           |
| Panneau de commandes    | : Analogique     |
| Programmable            | : Non            |
| Sonde                   | : Non            |
| Nombre de ventilateurs  | : 1              |
| Measurements            | : 699x774x(H)620 |

## Spécifications de transport

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| EAN                      | : 8711369223307 |
| Intrastat code           | : 84198180      |
| Gross weight (kg)        | : 59            |
| Poids net (kg)           | : 49.2          |
| Sales units per pallet   | : 2             |
| Plastic packaging (gram) | : 69            |

### 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