

Four à convection avec humidificateur NANO

223352

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité. Ventilateur puissant à 6 pales, répartissant idéalement le flux d'air dans la chambre et évitant les turbulences. Le four est facile à ouvrir et à fermer grâce à sa grande poignée. Grâce au double verre, la porte reste froide au toucher. Le panneau de verre intérieur peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Joint de porte amovible installé dans la chambre pour faciliter le nettoyage et le remplacement. Chambre éclairée avec glissières amovibles. Livré avec 4 plaques de 450 x 340 mm.

Bouton d'injection manuelle d'eau, l'humidité est générée par l'écoulement d'eau dans le ventilateur. Équipé d'un raccordement direct à l'eau: 3/4", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bars), utilisez uniquement de l'eau filtrée et adoucie. Le moteur du ventilateur est équipé de doubles roulements et d'une puissance de 55 W, avec inversion automatique et deux vitesses (1250/2250 tr/min). Fonctions - Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, ou en fonctionnement continu - La température peut être réglée jusqu'à 260 °C Peut contenir 4 plaques de 450 x 340 mm, distance entre les plaques : 75 mm. Poids : 32 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
Chambres de four	: 1
Voltage	: 230
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 260°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 1
Unité de graduation	: °C
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Type de four	:
Protections	: Protection surchauffe
Nécessite montage	: Non
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Non
Accessoires inclus	:
Matières	: Aluminium, Inox
Porte transparente	: Oui

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 561
Profondeur (mm)	: 644
Hauteur (mm)	: 530
Poids article (kg)	: 38
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Charge maximale	: 4
Unité de charge max	: kg/plateau
Espacement plateau (mm)	: 75
Puissance (fournie) (W)	: 3200
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 1
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 561x644x(H)530

Spécifications de transport

EAN	: 8711369223352
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 34
Poids net (kg)	: 28.957
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 13

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