

Four à vapeur à convection – Toucher 7 x GN 1/1, électrique, avec vapeur directe et écran tactile contrôlé

229637

En acier inoxydable 18/8. Coins arrondis pour un nettoyage facile. Porte équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°. Porte à double vitrage avec éclairage LED et refroidissement par gravité. Porte à charnières à droite. Joint en silicone durable – facile à remplacer sans assistance technique. Indice de protection IPX5 (électrique). Pieds réglables pour une installation stable et à niveau. Résistance à la température : 30°C à 270°C. Écran tactile TFT couleur 7 pouces. Menu disponible en 42 langues, dont l'anglais et le polonais. Port USB et Wi-Fi pour le transfert de recettes et les mises à jour logicielles (y compris les données HACCP). Fonctionnalités supplémentaires : Préchauffage, maintien en température, refroidissement. Fonctions de l'armoire à étuve et de maintien en température. Démarrage différé (jusqu'à 24 heures). 500 recettes intégrées, 5 vitesses de ventilation, 10 niveaux de vapeur. Mode de cuisson DELTA T. Cuisson à plusieurs niveaux – Préparez différents plats simultanément dans les mêmes conditions ; le four vous avertit quand retirer chaque plaque. Sonde multipoint – Mesure la température interne des aliments en trois points pour une cuisson précise. Système de nettoyage automatique – 4 programmes de nettoyage (ECO, NORMAL, INTENSE, RINÇAGE) permettant d'économiser jusqu'à 30 % d'eau.. Technologies brevetées : Flow+ – Le déflecteur de ventilateur repensé assure une circulation d'air optimale et une cuisson uniforme sur tous les niveaux du four. Humid+ – Système d'humidification efficace qui aspire l'eau directement depuis le ventilateur pour une humidité optimale et une consommation d'eau réduite. Dry+ – Une vanne contrôlée par ordinateur gère l'humidité de la chambre pour créer des conditions de cuisson idéales en éliminant l'excès d'humidité.

Espacement entre les plaques: 68 mm.



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

Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Chambres de four	: 1
Voltage	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 12
Unité minuteur	: Heures
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX5
Normes supportées	: WiFi, USB
Protections	: Protection surchauffe, Preuve de l'eau
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Accessoires inclus	:
Porte transparente	: Oui
Largeur (mm)	: 730
Profondeur (mm)	: 784
Hauteur (mm)	: 850
Poids article (kg)	: 96
Measurements	: 730x784x(H)850
Matières principales	: Métaux, Verre
Materials	: Double vitrage en verre, Inox 18/0
Interior material	: Inox 18/10

Spécifications de transport

EAN	: 8711369229637
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 106
Poids net (kg)	: 89.2
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 70

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