

Four mixte Control 5x GN 2/3

219911

Chambre en acier inoxydable AISI 304. La chambre du four est pressée, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile. Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas. La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°. Porte à charnière sur le côté droit. La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage. Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile. Chambre équipée d'une lumière LED pour une vision optimale du processus. La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et une économie de l'énergie. Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte. Pieds réglables pour assurer un positionnement stable du four. Indice de protection de l'eau : IPX4. Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire. Fonctionnement - commandé électromécanique par 3 boutons. La température peut être réglée entre 100°C et 270°C. Le minuteur peut être réglé sur 120 minutes, fonctionnement continu possible. Cuisson en 2 modes : convection, convection-vapeur (combi). Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglable en 5 étapes, contrôlée électroniquement.

Peut contenir 5 plaques GN 2/3, non comprises Distance entre les plaques : 80 mm. 1 ventilateur à inversion automatique.



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 18/0
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 230
Plage de température de (°C)	: 100°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 5
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX4
Protections	: Protection surchauffe
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox 18/0
Porte transparente	: Oui

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 550
Profondeur (mm)	: 754
Hauteur (mm)	: 662
Poids article (kg)	: 40
Des tailles adaptées	: GN 2/3
Capacité	: 5
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 80
Puissance (fournie) (W)	: 3200
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Oui
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 1
Measurements	: 550x754x(H)662

Spécifications de transport

EAN	: 8711369219911
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 47
Poids net (kg)	: 41
Sales units per pallet	: 4
Plastic packaging (gram)	: 30

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