

Four mixte CONTROL 11x GN1/1 code: 219935

En acier inoxydable 18/8.

Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour un nettoyage facile.

Isolation thermique pour conserver la chaleur – économe en énergie et sûr.

Équipé d'un éclairage LED pour pouvoir mieux observer le processus de cuisson.

Bac de récupération avec drain intégré dans la porte pour une gestion efficace de la condensation.

Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

Porte à double vitrage restant froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.

Verrouillable en 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.

Charnière à droite.

Vitre intérieure amovible.

Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier.

Indice de protection de l'eau : IPX4.

Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.

Fonctionne de manière électromécanique à l'aide de 3 boutons de commande.

Résistance à la température : 100°C à 270°C.

Minuteur : jusqu'à 120 minutes ou fonctionnement continu.

2 modes de cuisson :

- Convection

- Convection-vapeur (combi)

Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur.

Commande électronique à 5 étapes pour une régulation précise de l'humidité. Capacité de production : 165-220 plats/jour.

Espacement entre les plaques: 68 mm.

2 ventilateurs réversibles.

Compatible avec le piétement du four : 220795.

-  Boîtier entièrement en acier inoxydable
-  Fonction vapeur avec réglage à 5 niveaux
-  Isolation efficace du four – économies d'énergie
-  Minuterie jusqu'à 120 min ou fonctionnement continu





HENDI

Tools for Chefs

219935

400

15400

730x855x(H)1130