

Four mixte Contact 11 x GN 1/1

219966

Chambre en acier inoxydable AISI 304. La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre reste froide au toucher. 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 lampe LED. 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 de niveau du four. Équipé avec 2 systèmes : – AirFlow+, le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) améliore la circulation de l'air, garantissant ainsi une uniformité ainsi qu'une cuisson optimale dans toutes les zones du four. – Humid+, le système d'alimentation en eau alimente l'eau directement derrière le ventilateur, assurant des niveaux d'humidité élevés tout en réduisant la consommation d'eau. Indice de protection de l'eau : IPX4. Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire. Raccordement à l'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm, avec sortie d'évacuation dans la chambre. Opération et programmes Grand panneau de commande avec écran de 7 pouces. La température peut être réglée entre 30 °C et 270 °C. Le minuteur peut être réglé sur 11 h, 59 min, fonctionnement continu possible. Cuisson en 3 modes : convection, vapeur, convection-vapeur (combi). Puissance du ventilateur : normale, semi-statique, 1/2 puissance. Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglée en 10 étapes (0-100 %), contrôlée électroniquement. Peut sauvegarder jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes. Permet une cuisson à plusieurs niveaux, la possibilité de préparer différents plats dans les mêmes conditions, avec des durées de programme différentes. Fonction de préchauffage – préchauffage à 30°C de plus que la température réglée. Fonction de maintien : maintient automatiquement les aliments dans les conditions de service une fois le programme de cuisson terminé. Fonction de maintien en température – maintient automatiquement les aliments en condition de service après la fin du programme de cuisson. Fonction de refroidissement – refroidissement rapide de la chambre pour être prêt à démarrer un nouveau processus avec lequel une température plus basse est nécessaire. Fonction Proofer – utilisez le four pour faire lever la pâte à une température et à un taux d'humidité parfaits. Port USB : chargez et téléchargez facilement des recettes et des données HACCP. Démarrage différé – programmez un démarrage



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
 Ehrling 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

différé jusqu'à 24 heures. Avec la sonde pour la cuisson delta-t, préparez chaque plat à la perfection en surveillant la température à l'intérieur des plats.

Peut contenir 11 plaques GN 1/1, non comprises. Distance entre les plaques : 68 mm. 2 ventilateurs à inversion automatique. Système de lavage automatique avec 4 programmes : Eco, Normal, Intense, Rinçage. Économiser jusqu'à 30 % d'eau grâce à la nouvelle tête de lavage.

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

Caractéristiques

Matériau intérieur	: Inox 18/10
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 12
Unité minuteur	: Heures
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX4
Normes supportées	: USB
Protections	: Protection surchauffe, Fusible thermique, Preuve de l'eau
Empilable	: Non
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un plombier	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Accessoires inclus	:
Matières	: Double vitrage en verre, Inox 18/0
Porte transparente	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 730
Profondeur (mm)	: 849
Hauteur (mm)	: 1130
Poids article (kg)	: 113.8
Longueur intérieure (mm)	: 590
Largeur intérieure (mm)	: 372
Hauteur intérieure (mm)	: 855
Des tailles adaptées	: GN 1/1
Capacité	: 11
Unité capacité	: Plateaux
Charge maximale	: 4
Unité de charge max	: kg/plateau
Espacement plateau (mm)	: 68
Puissance (fournie) (W)	: 15400
Panneau de commandes	: Numérique
Programmable	: Oui
Sonde	: Oui
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130

Spécifications de transport

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Poids net (kg)	: 113.02
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 100

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