



# HENDI

Tools for Chefs

## Four à convection compact Touch Screen avec humidification

219973

Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304. Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher. Les charnières sont en bas. Peut contenir 4 plaques 429x345 mm, en aluminium, incluses. La température peut être réglée de 100°C à 260°C. Équipé d'une protection contre la surchauffée. Distance entre les plaques : 74 mm. Indice d'étanchéité IPX3.

Avec 1 ventilateur, fonction d'inversion automatique avec 2 vitesses (normale et réduite). Injection directe de vapeur, contrôlée électroniquement, pulvérise de l'eau directement sur le ventilateur. Panneau de commande à écran tactile avec pictogrammes colorés. Équipé d'un port USB - pour le téléchargement des données HACCP. Programmable : 99 programmes, avec 4 étapes chacun. Fonction préchauffage jusqu'à 180 °C.



**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  
Brașov, 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

Matériaux intérieurs	: Inox 18/10
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 220-240
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 260°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 12
Unité minuteur	: Heures
Graduation	: 10
Élément de chauffage	: Élément chauffant
Type de four	:
Indice de protection (IP)	: IPX4
Longueur câble (mm)	: 1600
Normes supportées	: USB
Protections	: Protection surchauffe
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox 18/10
Porte transparente	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 590
Profondeur (mm)	: 709
Hauteur (mm)	: 589
Poids article (kg)	: 38
Longueur intérieure (mm)	: 450
Largeur intérieure (mm)	: 375
Hauteur intérieure (mm)	: 365
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 74
Puissance (fournie) (W)	: 3150
Panneau de commandes	: Numérique
Programmable	: Oui
Sonde	: Oui
Nombre de ventilateurs	: 1
Measurements	: 590x709x(H)589

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369219973
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 42
Poids net (kg)	: 38
Sales units per pallet	: 2
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  
Brașov, 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