

Four à convection compact Touch Screen avec humidification code: 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.

- + Large gamme de températures et puissance optimale du four - possibilité de préparer en un rien de temps des plats variés aux saveurs succulentes.
- + Cuisson en toute flexibilité pour les professionnels : possibilité de personnaliser jusqu'à 99 programmes.
- + Conserve la saveur, la texture et l'arôme des plats délicats grâce à la fonction humidité
- + 4 plateaux en aluminium inclus; facile à installer et à utiliser juste après le déballage
- + Une conception innovante : avec un panneau de commande à écran tactile, un port USB et, en option, le wi-fi.





HENDI

Tools for Chefs

219973

590x709x(H)589