

Four à pizza compact

220290

Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc. Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks. L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie. Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir. La chambre du four mesure 410x420x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats. Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des pizzas croustillantes. Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C. La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson. La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson. Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer. Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre.

La chambre est chauffée par deux éléments chauffants performants, un en haut et un en bas de la chambre.



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

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Chambres de four	: 1
Voltage	: 230
Plage de température de (°C)	: 50°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 350°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 10
Unité de graduation	: °C
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Type de four	:
Nécessite montage	: Non
Raccordement d'eau	: Non
Nécessite un plombier	: Non
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox
Porte transparente	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 580
Profondeur (mm)	: 560
Hauteur (mm)	: 275
Poids article (kg)	: 23
Longueur intérieure (mm)	: 410
Largeur intérieure (mm)	: 420
Hauteur intérieure (mm)	: 120
Puissance (fournie) (W)	: 2000
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Sonde	: Non
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 580x560x(H)275
Couleur	: Argent

Spécifications de transport

EAN	: 8711369220290
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 24.93
Poids net (kg)	: 22.97
Sales units per pallet	: 8
Plastic packaging (gram)	: 138

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