

Four à basse température code: 225479

Conçu pour la cuisson à basse température, le réchauffage en douceur et le maintien au chaud.

Cuisson contrôlée par une sonde de température à cœur pour des résultats internes précis.

Sonde de température à cœur réglable ; la cuisson s'arrête lorsque la température cible est atteinte.

Passage automatique en mode maintien après la cuisson.

Fonctionnement économe en énergie grâce à une isolation thermique de haute qualité.

Distribution uniforme de la chaleur.

La température de la chambre peut être ajustée par incréments de 1 °C, de 30 °C jusqu'à 120 °C.

La température centrale peut être réglée entre 25 °C et la température de la chambre.

La température de maintien peut être réglée entre 25 °C et la température à cœur.

Minuterie réglable jusqu'à 60 heures pour les longs processus de cuisson.

Contrôle manuel de la ventilation pour des résultats juteux ou croustillants.

Réglage et affichage numériques de l'heure, des valeurs réglées et des températures actuelles de la chambre et du cœur.

Glissières latérales universelles pour récipients GN 1/1 et plateaux 600x400 mm.

Peut contenir 3 récipients GN 1/1 ou des plateaux de 600x400 mm.

Poignées latérales encastrées.

Poignées externes supplémentaires pour un positionnement sûr.

Porte réversible avec configuration de charnières à gauche ou à droite.

-  Le contrôle manuel de la ventilation permet d'ouvrir les événements pour obtenir une texture croustillante et de les fermer pour obtenir un résultat juteux et tendre.
-  Le four passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
-  La sonde de température centrale garantit une cuisson interne précise.
-  Peut accueillir des récipients GN 1/1 et des plateaux 600x400 mm dans un design compact à poser sur un plan de travail.
-  Conception économe en énergie avec une isolation de haute qualité pour minimiser les pertes de chaleur tout en préservant le rendement.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
225479	230	1200	495x690x(H)413