

Four à convection avec humidificateur H90S

227077

Construction en inox, porte à double vitrage. La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage. L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage. Deux éléments chauffants et deux ventilateurs. Plage de température réglable de 50 à 300°C. Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton. Entrée d'eau, qui peut être connectée sur le réseau, à l'arrière. Minuteur réglable de 0 à 120 minutes. Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm. Livré avec les 4 plaques (436x315 mm).



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

Matériau intérieur	: Emaillé
Domaine d'utilisation	: Cuisine
Chambres de four	: 1
Voltage	: 220-240
Plage de température de (°C)	: 50°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 300°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 1
Unité de graduation	: °C
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Type de four	:
Indice de protection (IP)	: IPX3
Protections	: Protection surchauffe
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Non
Accessoires inclus	:
Matières	: Aluminium, Double vitrage en verre, Inox
Porte transparente	: Oui
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 595
Profondeur (mm)	: 595
Hauteur (mm)	: 570
Longueur intérieure (mm)	: 460
Largeur intérieure (mm)	: 375
Hauteur intérieure (mm)	: 360
Volume utilisable (L)	: 62
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 70
Puissance (fournie) (W)	: 2670
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 2
Nombre de récipients d'huile	: 1
Measurements	: 595x595x(H)570

Spécifications de transport

EAN	: 8711369227077
Intrastat code	: 84178070
Gross weight (kg)	: 43.65
Poids net (kg)	: 39.7
Sales units per pallet	: 4
Plastic packaging (gram)	: 773

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