

code: 229613

En acier inoxydable 18/8.

Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

Équipé d'un éclairage LED et d'une isolation thermique – économe en énergie et sûr.

Bac de récupération de condensation avec drain intégré dans la porte.

Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

Porte à double vitrage, froide au toucher – ventilation par gravité entre les vitres.

La porte peut être verrouillée dans 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.

Charnière à droite.

Vitre intérieure amovible.

Joint en silicone monté dans le boîtier.

AirFlow+ - le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) assure une circulation optimale de l'air dans toutes les zones du four.

Humid+ - le système d'eau distribue l'eau directement derrière le ventilateur, assurant une humidité élevée tout en minimisant la consommation d'eau.

Indice de protection de l'eau : IPX4.

Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.

Entrée d'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm (y compris le drain de la chambre).

Grand panneau de commande à écran tactile de 7 pouces.

Plage de température: 30°C à 270°C.

Minuteur : jusqu'à 11 heures et 59 minutes, fonctionnement continu possible.

Modes de cuisson : convection, vapeur et combi (convection + vapeur).

Vitesse du ventilateur : 3 vitesses, mode normal, mode semi-statique.

Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, réglable en 10 étapes (0-100 %), contrôlée électroniquement.

Stockez jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.

Cuisson à plusieurs niveaux : préparez différents plats dans les mêmes conditions avec des temps de cuisson indépendants.

Fonctionnalités supplémentaires :

Préchauffage – chauffe jusqu'à 30°C au-dessus de la température réglée.

Maintien – maintient automatiquement la température de service après la fin du programme.

Armoire de maintien en température – maintient les aliments au chaud et humides jusqu'au moment de les servir.

Refroidissement rapide – refroidissement rapide de la chambre pour démarrer rapidement de nouveaux processus à des températures plus basses.

Étuve – conditions idéales de température et d'humidité pour la fermentation de la pâte.

Démarrage différé – programmez le démarrage jusqu'à 24 heures à l'avance.

Sonde Delta-T : cuisson de précision en surveillant la température interne des aliments.

Port USB : chargement/téléchargement facile des recettes et des données HACCP. Chariot compatible avec le four : 817643.





HENDI

Tools for Chefs

CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Numérique
Nombre de ventilateurs	4
Des tailles adaptées	GN11
Puissance (fournie) (W)	31000
Nombre de portes	1
Largeur (mm)	930
Profondeur (mm)	1035
Hauteur (mm)	1900
Dimensions	930x1035x(H)1900
Matières principales	Métaux, Verre
Matières	Double vitrage en verre, Inox 18/0
Matériaux intérieurs	Inox 18/8

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369229613
Code Intrastat	85166090

Type d'emballage	Boîte
Sonde	Oui
Programmable	Oui
Espacement plateau (mm)	66
Poids article (kg)	247.2
Longueur intérieure (mm)	710
Largeur intérieure (mm)	551
Hauteur intérieure (mm)	1440
Charge maximale	4
Unité de charge max	kg/plateau

Pays d'origine	Italie
Quantité d'emballage GS1	1