

Four mixte de boulangerie et de pâtisserie 4x 600x400

225516

Boîtier et chambre en acier inoxydable 18/8. La chambre du four est conçu avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas. La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage. Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile. Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus. La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie. Convient pour 4 plaques de 600x400 mm, non comprises. La température peut être réglée de 100°C à 260°C. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible. Indice de protection de l'eau : IPX3.

Injection indirecte de vapeur, contrôlée par une pompe de pression, pulvérise de l'eau dans la chambre. 2 ventilateurs, non réversibles. Distance entre les plaques : 73 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	: Inox 18/0
Domaine d'utilisation	: Cuisine
Chambres de four	: 1
Voltage	: 220-240
Plage de température de (°C)	: 100°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 260°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 5
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Type de four	:
Indice de protection (IP)	: IPX3
Longueur câble (mm)	: 1600
Normes supportées	: USB
Protections	: Protection surchauffe
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox 18/0
Porte transparente	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 783
Profondeur (mm)	: 755
Hauteur (mm)	: 634
Poids article (kg)	: 58
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 83
Puissance (fournie) (W)	: 6400
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 783x755x(H)634

Spécifications de transport

EAN	: 8711369225516
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 58.57
Poids net (kg)	: 48
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 10

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