

Four mixte Contact 11 x GN 1/1

219966

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.

Peut contenir 11 plaques GN 1/1, non comprises. Distance entre les plaques : 68 mm. 2 ventilateurs à inversion automatique. Système de lavage automatique avec 4 programmes : Eco, Normal, Intense, Rinçage. Économiser jusqu'à 30 % d'eau grâce à la nouvelle tête de lavage.

**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 18/10
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 400
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Plage de température de (°C)	: 30°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 12
Unité minuteur	: Heures
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX4
Normes supportées	: USB
Protections	: Protection surchauffe, Fusible thermique, Preuve de l'eau
Empilable	: Non
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un plombier	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Accessoires inclus	:
Matières	: Double vitrage en verre, Inox 18/0
Porte transparente	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 730
Profondeur (mm)	: 849
Hauteur (mm)	: 1130
Poids article (kg)	: 113.8
Longueur intérieure (mm)	: 590
Largeur intérieure (mm)	: 372
Hauteur intérieure (mm)	: 855
Des tailles adaptées	: GN 1/1
Capacité	: 11
Unité capacité	: Plateaux
Charge maximale	: 4
Unité de charge max	: kg/plateau
Espacement plateau (mm)	: 68
Puissance (fournie) (W)	: 15400
Panneau de commandes	: Numérique
Programmable	: Oui
Sonde	: Oui
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 730x849x(H)1130

Spécifications de transport

EAN	: 8711369219966
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 131
Poids net (kg)	: 113.02
Sales units per pallet	: 1
Plastic packaging (gram)	: 100

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