

Four mixte à convection vapeur Snack 5x GN 2/3

219911

Structure en acier inoxydable 18/0. Chambre en acier inoxydable 18/8. Porte en verre double vitrage, résistante à la chaleur. Porte à charnières à droite avec éclairage LED intégré à faible consommation d'énergie. 1 ventilateur auto-réversible. Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur. Contrôle de vapeur précise à 5 niveaux de 0 à 100%. Contrôle de la température avec un thermostat mécanique. Plage de température: 100°C à 270°C. Minuterie: réglable de 0 à 120 minutes. Peut contenir 5 plaques GN 2/3, non comprises. Raccordement à l'eau: 3/4" Sortie de vidange: Ø30 mm, avec évacuation intégrée de la chambre. Distance entre les plaques: 80 mm. Glissières amovibles pour bacs GN.

**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 18/8
Domaine d'utilisation	: Cuisine, Intérieur
Chambres de four	: 1
Voltage	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz
Plage de température de (°C)	: 100°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Graduation	: 5
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX4
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)	: 550
Profondeur (mm)	: 754
Hauteur (mm)	: 662
Poids article (kg)	: 40
Des tailles adaptées	: GN 2/3
Capacité	: 5
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 80
Puissance (fournie) (W)	: 3200
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Oui
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 1
Measurements	: 550x754x(H)662

Spécifications de transport

EAN	: 8711369219911
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 47
Poids net (kg)	: 41
Sales units per pallet	: 4
Plastic packaging (gram)	: 30

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