

Four mixte CONTROL 7x GN1/1

219928

En acier inoxydable 18/8. Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour un nettoyage facile. Isolation thermique pour conserver la chaleur – économe en énergie et sûr. Équipé d'un éclairage LED pour pouvoir mieux observer le processus de cuisson. Bac de récupération avec drain intégré dans la porte pour une gestion efficace de la condensation. Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau. Caractéristiques de la porte : Porte à double vitrage restant froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres. Verrouillable en 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°. Charnière à droite. Vitre intérieure amovible. Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier. Indice de protection de l'eau : IPX4. Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées. Fonctionne de manière électromécanique à l'aide de 3 boutons de commande. Résistance à la température : 100°C à 270°C. Minuteur : jusqu'à 120 minutes ou fonctionnement continu. 2 modes de cuisson : - Convection - Convection-vapeur (combi) Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur. Commande électronique à 5 étapes pour une régulation précise de l'humidité.

Capacité de production : 105-140 plats/jour. Espacement entre les plaques: 68 mm. 2 ventilateurs réversibles. Compatible avec le piètement du four : 229521.



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
Plage de température de (°C)	: 100°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 270°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 120
Unité minuteur	: Minutes
Élément de chauffe	: Élément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX4
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
Matières	: Double vitrage en verre, Inox 18/0
Porte transparente	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 730
Profondeur (mm)	: 855
Hauteur (mm)	: 850
Poids article (kg)	: 96
Longueur intérieure (mm)	: 590
Largeur intérieure (mm)	: 370
Hauteur intérieure (mm)	: 575
Des tailles adaptées	: GN 1/1
Capacité	: 7
Unité capacité	: Plateaux
Charge maximale	: 4
Unité de charge max	: kg/plateau
Espacement plateau (mm)	: 68
Puissance (fournie) (W)	: 10400
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Oui
Sonde	: Non
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 730x855x(H)850

Spécifications de transport

EAN	: 8711369219928
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 94
Poids net (kg)	: 77.485
Plastic packaging (gram)	: 85

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