

Four à vapeur à convection, tactile, électrique

229620

En acier inoxydable 18/8. Coins arrondis pour un nettoyage facile. Porte équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°. Porte à double vitrage avec éclairage LED et refroidissement par gravité. Porte à charnières à droite. Joint en silicone durable – facile à remplacer sans assistance technique. Indice de protection IPX5 (électrique). Pieds réglables pour une installation stable et à niveau. Résistance à la température : 30°C à 270°C. Écran tactile TFT couleur 7 pouces. Menu disponible en 42 langues, dont l'anglais et le polonais. Port USB et Wi-Fi pour le transfert de recettes et les mises à jour logicielles (y compris les données HACCP). Fonctionnalités supplémentaires : Préchauffage, maintien en température, refroidissement. Fonctions de l'armoire à étuve et de maintien en température. Démarrage différé (jusqu'à 24 heures). 500 recettes intégrées, 5 vitesses de ventilation, 10 niveaux de vapeur. Mode de cuisson DELTA T. Cuisson à plusieurs niveaux – Préparez différents plats simultanément dans les mêmes conditions ; le four vous avertit quand retirer chaque plaque. Sonde multipoint – Mesure la température interne des aliments en trois points pour une cuisson précise. Système de nettoyage automatique – 4 programmes de nettoyage (ECO, NORMAL, INTENSE, RINÇAGE) permettant d'économiser jusqu'à 30 % d'eau.. Technologies brevetées : Flow+ – Le déflecteur de ventilateur repensé assure une circulation d'air optimale et une cuisson uniforme sur tous les niveaux du four. Humid+ – Système d'humidification efficace qui aspire l'eau directement depuis le ventilateur pour une humidité optimale et une consommation d'eau réduite. Dry+ – Une vanne contrôlée par ordinateur gère l'humidité de la chambre pour créer des conditions de cuisson idéales en éliminant l'excès d'humidité.

Avec commandes directes de vapeur et d'écran tactile. Peut accueillir jusqu'à 5 plateaux GN 1/1. Performance : 70 à 100 plats par jour. Espacement entre les plaques: 68 mm. 1 ventilateur à marche arrière automatique.



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
Graduation	: 10
Elément de chauffe	: Elément chauffant
Indice de protection (IP)	: IPX5
Normes supportées	: WiFi, USB
Protections	: Protection surchauffe, Preuve de l'eau
Porte réversible	: Non
Raccordement d'eau	: Oui
Nécessite un électricien	: Oui
Accessoires inclus	:
Série	: Millennial Touch Screen
Matières	: Double vitrage en verre, Inox 18/0
Porte transparente	: Oui
Largeur (mm)	: 730
Profondeur (mm)	: 784
Hauteur (mm)	: 700
Poids article (kg)	: 78.4
Measurements	: 730x784x(H)700

Spécifications de transport

EAN	: 8711369229620
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 89
Poids net (kg)	: 72.36
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 40

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