

## Four à convection avec humidificateur

225523

La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir du pain frais et gouteux. Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse. L'humidificateur intégré fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiqués. Construction et chambre en inox. Porte en verre avec ventilation par gravité. Système de refroidissement pour le tableau de commandes.

2 ventilateurs réversibles. Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes. Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus. Construction et chambre fait en inox 18/10. Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle. Distance entre les plaques 73 mm. Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

**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 Food Service Equipment GmbH**

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania 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: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu



# HENDI

Tools for Chefs

## Caractéristiques

Matières	: Inox
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 50°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 300°C
Unité de température	: Celsius
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Oui

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 790
Profondeur (mm)	: 750
Hauteur (mm)	: 635
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 73
Puissance (fournie) (W)	: 6400
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Nombre de ventilateurs	: 2
Measurements	: 790x750x(H)635

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369225523
Gross weight (kg)	: 57.297
Net weight (kg)	: 57.25
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 2

### 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 Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

### Hendi Food Service Equipment Romania 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: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu