

# Four à convection multifonction avec humidificateur et grill NANO

223369

Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits. La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond. Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences. Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C. La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage. Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement. Capacité de la chambre: 4 plateaux (450x340mm), espacements entre les plateaux:75mm. Livré avec 4 plaques de cuisson.

Panneau de contrôle manuel, 3 boutons pour la température, le temps et la mode de fonctionnement. Bouton pour l'humidification par injection indirecte. 4 modes: décongélation, convection, grill et grill avec convection. Équipé avec 1 ventilateur non-réversible. Poids: 40 kg.

**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	: Aluminium, Inox
Voltage	: 230
Graduation	: 1
Unité de graduation	: °C
Plage de température de [°C]	: 30°C
Plage de température jusqu'à [°C]	: 285°C
Unité de température	: Celsius
Minuteur	: 1
Unité minuteur	: Minutes
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 560
Profondeur (mm)	: 603
Hauteur (mm)	: 530
Longueur intérieure (mm)	: 474
Largeur intérieure (mm)	: 380
Hauteur intérieure (mm)	: 365
Taille GN	: GN 2/3
Capacité	: 4
Unité capacité	: Plateaux
Espacement plateau (mm)	: 75
Puissance (fournie) (W)	: 3100
Panneau de commandes	: Analogique
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Nombre de ventilateurs	: 1
Measurements	: 560x603x(H)530

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369223369
Gross weight (kg)	: 36
Net weight (kg)	: 32
Intrastat code	: 84198180

### 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