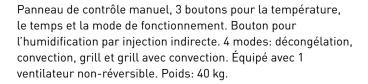


# Four à convection multifonction avec humidificateur et grill NANO

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 équipé 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 équipé 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.





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 Brașov, 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



# Caractéristiques

Matières : Aluminium, Inox

Voltage : 230
Graduation : 1
Unité de graduation : °C
Plage de température de (°C) : 30°C
Plage de température jusqu'à : 285°C

(°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 : 380 Largeur intérieure (mm) 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

: 1

: 560x603x(H)530

Nombre de ventilateurs

Measurements

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