

Four à convection manuel NANO

223376

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.



Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps. Équipé avec 1 ventilateur non-réversible. Poids: 35 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
Puissance (fournie) (W)	: 3100
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 560x603x(H)530

Spécifications de transport

EAN	: 8711369223376
Gross weight (kg)	: 41
Net weight (kg)	: 31.99
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging materials (gram)	0

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