

Four Haute Vitesse CombiTurbo

HN281277



HENDI
Tools for Chefs

Le Four Haute Vitesse CombiTurbo offre une efficacité spectaculaire combinée à l'expertise technologique pour les professionnels de la restauration exigeants. Avec une puissance de 3000W, ce four compact (735x402x608 mm) intègre micro-ondes, convection et air pulsé, permettant une cuisson jusqu'à 15 fois plus rapide qu'un four standard. Programmable et doté d'un écran tactile de 7,8 pouces, il supporte jusqu'à 1024 recettes personnalisables. Sa plage de température de 93 à 275°C s'adapte à divers besoins culinaires. Ce modèle en acier inoxydable ne requiert pas de raccordement à la ventilation, maximisant ainsi l'espace et la fonctionnalité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Commande : Électronique et tactile	Température Minimum (°C) : 93
Température Maximum (°C) : 275	Programmable : Oui	Nombre de Niveaux : 1
Minuteur : Oui	Largeur (mm) : 735	Longueur (mm) : 402
Hauteur (mm) : 608	Puissance (W) : 3000	Matière : Inox
Eclairage Intérieur : Oui	Ecran : oui	

Informations Logistiques :

Largeur : 860 mm	Profondeur : 520 mm	Hauteur : 830 mm
------------------	---------------------	------------------