

# Four Mixte Touch - 5 Niveaux GN 1/1

HN229620



**HENDI**  
Tools for Chefs

Le Four Mixte Touch - 5 Niveaux GN 1/1 est un équipement indispensable pour les professionnels de la restauration exigeant précision et polyvalence. Doté de commandes tactiles et d'un écran TFT de 7 pouces, ce four à convection électrique garantit une cuisson uniforme avec ses technologies brevetées Flow+ et Dry+. Il peut accommoder jusqu'à 5 plateaux GN 1/1, avec une résistance de température allant de 30°C à 270°C. Son système de nettoyage automatique offre quatre modes, économisant jusqu'à 30 % d'eau, tandis que la porte à double vitrage minimise les risques de brûlures.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 858	Profondeur (mm) : 750	Hauteur (mm) : 700
Poids (kg) : 72,36	Matière : Inox	Puissance (W) : 7800
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530	Type d'Inox : Acier Inox 18/8

## Informations Logistiques :

Largeur : 900 mm	Profondeur : 790 mm	Hauteur : 870 mm
------------------	---------------------	------------------