Four à convection électrique 6x GN 1/1 - 60x40 cm avec vapeur directe et système de nettoyage



Codes produits :

Référence : AIB0071

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 797
Largeur (mm): 895
Profondeur (mm): 875
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 7,7
Taille & Capacité: 6x GN 1/1 / 600x400 mm
Plage température four (°C): max. +280°C ventilé
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance kW électrique Four: 7,75
Alimentation: Electrique
Poids kg: 86,4
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 6
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Taille et/ou nombre de grilles: 600x400mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 30 mm
Type de transport: Palette
Espacement entre chaque niveau (mm): 75

Ce four à convection électrique Gierre, 6x GN 1/1 (60x40 cm), à vapeur directe, dispose d'un système de nettoyage intégré. Il s'utilise en restauration, pour la cuisson des aliments à air chaud et à la vapeur, combinées ou séparées. Chambre de cuisson en acier inoxydable, programmable.

Points forts :

- **Chambre de cuisson en acier inoxydable**
- **Supports bivalents pour plaques de cuisson standard 60x40 cm et GN 1/1**
- **Pieds réglables**
- **Thermostat de sécurité**

Ce four à convection électrique Gierre, 6x GN 1/1 (60x40 cm), à vapeur directe, dispose d'un système de nettoyage intégré. Il s'utilise en restauration, pour la cuisson des aliments à air chaud et à la vapeur, combinées ou séparées. Chambre de cuisson en acier inoxydable, programmable.

Four mixte vapeur professionnel

Ce four à convection, 6 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm, combine cuisson à air chaud et cuisson à vapeur. Chambre de cuisson en acier inoxydable, supports bivalents pour plaques 60x40 cm et GN 1/1, pieds réglables, thermostat de sécurité.

Fonctions et programmation

4 niveaux de vitesse de ventilation 99 recettes programmables et modifiables, 5 étapes de cuisson par recette Système d'humidification directe sur le ventilateur, réglable de 0 à 100 % 4 modes de lavage Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T Sonde à cœur équipée de série.

Caractéristiques

6 niveaux, espacement entre niveaux 75 mm. Puissance 7,7 kW, triphasé 400V (3F+N). Entrée d'eau 3/4", sortie d'eau 30 mm. Dimensions L x P x H 895 x 875 x 797 mm, poids net 86,4 kg.

- **Chambre de cuisson en acier inoxydable**
- **Supports bivalents pour plaques de cuisson standard 60x40 cm et GN 1/1**
- **Pieds réglables**
- **Thermostat de sécurité**
- **4 niveaux de vitesse de ventilation**
- **99 recettes programmables et modifiables, 5 étapes de cuisson par recette**
- **Système d'humidification directe sur le ventilateur, réglable de 0 à 100 %**
- **4 modes de lavage**
- **Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T**
- **Sonde à cœur équipée de série**
- **6 niveaux, GN 1/1 ou 600x400 mm, espacement 75 mm**
- **Puissance 7,7 kW, triphasé 400V (3F+N)**
- **Entrée d'eau 3/4", sortie d'eau 30 mm**
- **Dimensions : L x P x H 895 x 875 x 797 mm**
- **Poids net : 86,4 kg**

Questions fréquentesCombien de niveaux a ce four ?

6 niveaux de GN 1/1 ou 600x400 mm.

Quels modes de cuisson propose ce four ?

Mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T.

Combien de recettes peut-on programmer ?

99 recettes, avec 5 étapes de cuisson chacune.

Quelle est la puissance de ce four ?

Elle est de 7,7 kW, en triphasé 400V.