

Four mixte électrique programmable avec humidificateur, 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, 400V

Codes produits :

Référence : GEV1011P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1010
Largeur mm: 833
Profondeur mm: 710
Voltage V: 400
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 11,5
Taille & Capacité: 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, h75 mm
Plage température four: +10°C - +260°C
Panneau de contrôle: Digitale
Alimentation: Electrique
Poids kg: 118,00
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 10
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui



Four mixte électrique programmable avec humidificateur, 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, 400V

Four mixte vapeur professionnel

- Four à convection programmable électrique avec humidificateur pour 10 plateaux, 3 ventilateurs, porte-à-drapeau
- Idéal pour la pâtisserie et la gastronomie avec commande humidificatrice automatique ou manuelle et isolation thermique fibre vitrocéramique de 50 mm
- Double vitrage (4 mm), verre intérieur fixé sur les joints
- Chambre de cuisson soudée, bords intérieurs arrondis, joint de porte amovible, forme en forme de diamant de la base de la chambre qui transmet la condensation vers le drain, crémaillère amovible, distance entre les plateaux 75mm, les turbines 2800 r.p.m.
- inversion automatique
- Poignée ergonomique et thermique, micro-interrupteur pour éteindre les ventilateurs lorsque la porte s'ouvre, chauffage électrique par des résistances en acier inoxydable placées derrière les déflecteurs
- Panneau de commande: plage de température de 30 à 260 ° C
- Minuterie de 1 à 240 minutes ou cuisson continue

- **Porte ne pas réversible**