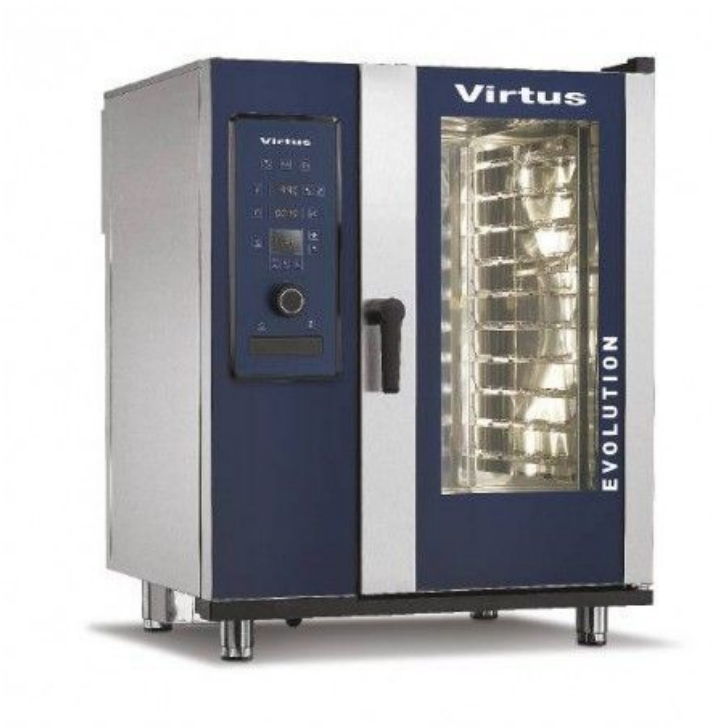
Four à convection électrique avec vapeur directe et nettoyage automatique, 10x GN 1/1



Codes produits :

Référence : AIC0072/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1117
Largeur (mm): 895
Profondeur (mm): 817
Voltage V: 380-415/220-240
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 19,2
Taille & Capacité: 10x GN 1/1
Plage température four (°C): max. +300°C
Panneau de contrôle: elektromécanique
Alimentation: Electrique
Poids kg: 169
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Mécanique
Panneau de commande chaud: Electronique
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: ES
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 3/4"
Type de transport: Palette

Ce four à convection électrique, vapeur directe et système de nettoyage automatique, format 10x GN 1/1. Il s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle pour cuire, remettre en température et régénérer les aliments en volume, avec ou sans apport de vapeur. Écran 2,8" à bouton rotatif, 100 recettes préréglées en usine.

Points forts :

- **Écran 2,8" à bouton rotatif, 100 recettes préréglées en usine**
- **5 modes de cuisson : vapeur basse température, vapeur, super vapeur, mixte et convection**
- **Système d'humidification et de déshumidification automatique**
- **Système de lavage automatique, solide ou liquide**

Ce four à convection électrique, vapeur directe et système de nettoyage automatique, format 10x GN 1/1. Il s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle pour cuire, remettre en température et régénérer les aliments en volume, avec ou sans apport de vapeur. Écran 2,8" à bouton rotatif, 100 recettes préréglées en usine.

Modes de cuisson et génération de vapeur

L'EZ-Sensor, sonde interne à 4 points de mesure, pilote 5 modes de cuisson (vapeur basse température 30-98°C, vapeur 99°C, super vapeur 100-130°C, mixte et convection 30-300°C). La vapeur est générée par atomisation de l'eau dans la turbine, avec une humidification variable à 5 niveaux et une injection manuelle possible.

Nettoyage et déshumidification automatiques

Le système de lavage automatique, solide ou liquide, facilite l'entretien quotidien. La déshumidification automatique de la chambre permet d'obtenir des rôtis croustillants, avec un réglage automatique du point d'ébullition.

Format 10x GN 1/1

Ce four accueille le format GN 1/1 sur 10 niveaux, avec 6 vitesses de circulation d'air programmables et un système "auto-reverse" inversant la rotation du ventilateur pour une diffusion homogène.

Sécurité et construction

La porte de la chambre de cuisson, ventilée et à triple vitrage, propose 3 positions de fermeture pour la sécurité des utilisateurs. L'éclairage LED et le joint facilement remplaçable complètent une construction en acier inoxydable AISI 304.

Pourquoi ce choix en cuisine professionnelle

Cette puissance (19,2 kW) assure un fonctionnement fiable, adapté à un usage professionnel répété. Cette alimentation (400V triphasé 50-60Hz) correspond aux standards électriques courants en cuisine professionnelle.

- **Puissance : 19,2 kW**
- **Alimentation : 400V triphasé 50-60Hz**
- **Nombre de niveaux : 10**
- **Format : 10x GN 1/1**
- **Plage de température : 30°C à 300°C selon le mode de cuisson**
- **Dimensions : 895(L) x 817(P) x 1117(H) mm**
- **Matière : acier inoxydable AISI 304**
- **Poids : 169 kg**
- **Raccordement eau : 3/4"**
- **Type de transport : palette**

Questions fréquentesCombien de recettes sont préréglées en usine ?

100 recettes, préréglées et testées culinairement.

Quels modes de cuisson ce four propose-t-il ?

5 modes : vapeur basse température, vapeur, super vapeur, mixte et convection, de 30°C à 300°C.

Ce four se nettoie-t-il automatiquement ?

Oui, via un système de lavage automatique, solide ou liquide.

Quel format ce four accepte-t-il ?

Le format GN 1/1, sur 10 niveaux.

Quelle est la puissance de ce produit ?

Elle est de 19,2 kW.

Comment est alimenté ce produit ?

Il fonctionne sous 400V triphasé 50-60Hz.