

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



Codes produits :

Référence : AIC0072/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1117
Largeur mm: 898
Profondeur mm: 816
Voltage V: 230 - 400
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 19,2
Taille & Capacité: 10x GN 1/1
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Digitale
Panneau de contrôle: Analogique
Alimentation: Electrique
Poids kg: 182,6
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Mécanique
Panneau de commande chaud: Electronique
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

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

Four convection professionnel

- **Écran 2,8" avec bouton rotatif pour la configuration et la confirmation des commandes**
- **100 recettes prérégées en usine et testées culinairement**
- **Modes de cuisson : Vapeur basse température 30-98°, vapeur 99°, super vapeur 100-130°, mixte 30-300° et convection 30-300°**
- **Déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants**
- **Cuisson Delta pour les cuissons délicates**
- **Génération de vapeur en injectant de l'eau dans la turbine, en atomisant l'eau et en la convertissant en vapeur**
- **EZ-Sensor : sonde interne avec 4 points de mesure**
- **Injection de vapeur manuelle**
- **Humidification variable à 5 niveaux**
- **6 vitesses de circulation d'air programmables**
- **Programmation différée**

- **Système d'humidification automatique**
- **Système de déshumidification automatique**
- **Réglage automatique du point d'ébullition**
- **Système "auto-reverse" pour inverser la rotation du ventilateur**
- **Porte de la chambre de cuisson ventilée avec triple vitrage et 3 positions de fermeture de la porte pour la sécurité des utilisateurs**
- **Eclairage LED dans la chambre de cuisson**
- **Joint facilement remplaçable**
- **Matériau interne/externe**
- **Acier inoxydable AISI 304**
- **Système de lavage solide ou liquide efficace**