

four à convection à gaz avec vapeur directe et système de nettoyage automatique, 20x GN 2/1



Codes produits :

Référence : AIC0080/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1870
Largeur mm: 1074
Profondeur mm: 1162
Puissance KW Gaz: 65
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 2,4
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Digitale
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 397
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 20
Taille de grilles: GN2/1 (530x650mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

four à convection à gaz avec vapeur directe et système de nettoyage automatique, 20x GN 2/1

Four convection professionnel

- **Écran 2,8" avec bouton rotatif pour la configuration et la confirmation des commandes**
- **100 recettes préréglées 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.