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



Codes produits :

Référence : AIC0080/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1840
Largeur (mm): 1165
Profondeur (mm): 1074
Voltage V: 220-240V
Puissance kW Gaz: 65
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 2,4
Taille & Capacité: 40x GN 1/1
Plage température four (°C): max. +300°C
Panneau de contrôle: elektromécanique
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 333
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 20
Taille et/ou nombre de grilles: GN2/1 (530x650mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: ES
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 3/4"
Type de transport: Transport volumineux
Type de connection Gaz (inch): 3/4"

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

Ce four accueille le format GN 2/1 sur 20 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 (65 kW (gaz) + 2,4 kW (électrique)) assure un fonctionnement fiable, adapté à un usage professionnel répété. Cette alimentation (gaz de ville + 230V électrique 50Hz) correspond aux standards électriques courants en cuisine professionnelle.

- **Puissance : 65 kW (gaz) + 2,4 kW (électrique)**
- **Alimentation : gaz de ville + 230V électrique 50Hz**
- **Nombre de niveaux : 20**
- **Format : 20x GN 2/1**
- **Plage de température : 30°C à 300°C selon le mode de cuisson**
- **Dimensions : 1165(L) x 1074(P) x 1840(H) mm**
- **Matière : acier inoxydable AISI 304**
- **Poids : 330 kg**
- **Raccordement eau : 3/4"**
- **Type de transport : transport volumineux**

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 2/1, sur 20 niveaux.

Quelle est la puissance de ce produit ?

Elle est de 65 kW (gaz) + 2,4 kW (électrique).

Comment est alimenté ce produit ?

Il fonctionne sous gaz de ville + 230V électrique 50Hz.