four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 10x GN 2/1



Codes produits :

Référence : AIC0041/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1117
Largeur (mm): 1134
Profondeur (mm): 1066
Voltage V: 380-415/220-240
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Taille & Capacité: 10x GN 2/1
Plage température four (°C): max. +300°C
Panneau de contrôle: Digitale touch
Puissance kW électrique Four: 33
Alimentation: Electrique
Poids kg: 241
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 10
Taille et/ou nombre de grilles: GN2/1 (530x650mm)
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: Transport volumineux

Four mixte vapeur professionnel 10x GN 2/1, alimentation électrique. Il s'utilise en restauration, hôtellerie, cuisine collective, boulangerie-pâtisserie, traiteurs et tous les métiers de bouche pour cuire, régénérer et remettre en température les aliments avec précision.

Points forts :

- **1134(L) x 1066(P) x 1117(H) mm, 241 kg**
- **10 niveaux, capacité 10x GN 2/1**
- **Écran tactile 10,1'', 200 recettes préréglées, modes vapeur/mixte/convection 30-300°C**
- **Alimentation électrique, 33 kW, 380-415/220-240V**

Four mixte vapeur professionnel 10x GN 2/1, alimentation électrique. Il s'utilise en restauration, hôtellerie, cuisine collective, boulangerie-pâtisserie, traiteurs et tous les métiers de bouche pour cuire, régénérer et remettre en température les aliments avec précision.

Un four mixte piloté par écran tactile

Ce four mixte vapeur Virtus se pilote via un écran tactile en verre de 10,1'', avec 200 recettes préréglées en usine et testées culinairement, pour une prise en main rapide. Il accueille 10x GN 2/1 sur 10 niveaux.

Des modes de cuisson complets

L'appareil propose la vapeur basse température (30-98°C), la vapeur (99°C), la super vapeur (100-130°C), le mixte (30-300°C) et

la convection (30-300°C), avec déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants et cuisson DeltaT pour les préparations délicates.

Précision et fonctions avancées

La sonde interne EZ-Sensor à 4 points de mesure, l'humidification variable à 5 niveaux et les 6 vitesses de circulation d'air programmables permettent un pilotage précis. Les fonctions de maintien en température, régénération, sous vide, cuisson nocturne, fermentation, pasteurisation, fumage et déshydratation étendent les usages.

Alimentation et puissance

Ce modèle fonctionne en électrique, pour une puissance de 33 kW, sous 380-415/220-240V.

Dimensions, construction et entretien

L'appareil mesure 1134(L) x 1066(P) x 1117(H) mm pour un poids de 241 kg. La chambre de cuisson est en acier inox AISI 304, avec porte triple vitrage ventilée et 3 positions de verrouillage. Le système de lavage solide ou liquide, écologique et économique, simplifie l'entretien quotidien.

- **Dimensions : 1134(L) x 1066(P) x 1117(H) mm, poids 241 kg**
- **Capacité : 10x GN 2/1 sur 10 niveaux**
- **Alimentation : électrique, électrique, 33 kW**
- **Écran tactile 10,1'', 200 recettes préréglées**
- **Modes : vapeur basse température, vapeur, super vapeur, mixte, convection (30-300°C)**
- **Sonde EZ-Sensor 4 points, humidification 5 niveaux, 6 vitesses de ventilation**
- **Chambre inox AISI 304, porte triple vitrage, système de lavage solide ou liquide**

Questions fréquentesQuelle capacité propose ce four ?

10x GN 2/1, répartis sur 10 niveaux.

Quelle est son alimentation ?

Électrique, 380-415/220-240V.

Quelles sont ses dimensions ?

1134(L) x 1066(P) x 1117(H) mm, pour 241 kg.

Combien de recettes sont préréglées ?

200 recettes préréglées en usine et testées culinairement.

Quels modes de cuisson propose-t-il ?

Vapeur basse température, vapeur, super vapeur, mixte et convection, de 30°C à 300°C.

Comment se nettoie-t-il ?

Via un système de lavage solide ou liquide, intégré et économe en consommables.