Four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 20x GN 1/1



Codes produits :

Référence : AIC0043/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1840
Largeur (mm): 935
Profondeur (mm): 966
Panneau de contrôle: Digitale
Alimentation: Neutre
Poids kg: 0
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 20
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
Sortie d'eau: 3/4"
Type de transport: Transport volumineux

Four mixte vapeur professionnel 20x GN 1/1, 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 :

- **935(L) x 966(P) x 1840(H) mm (poids non communiqué par le fabricant)**
- **20 niveaux, capacité 20x GN 1/1**
- **Écran tactile 10,1'', 200 recettes préréglées, modes vapeur/mixte/convection 30-300°C**
- **Alimentation électrique, None kW, 380-415V**

Four mixte vapeur professionnel 20x GN 1/1, 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 20x GN 1/1 sur 20 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

Les données de puissance ne sont pas communiquées par le fabricant pour ce modèle, sous 380-415V.

Dimensions, construction et entretien

L'appareil mesure 935(L) x 966(P) x 1840(H) mm (poids non communiqué par le fabricant). 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 : 935(L) x 966(P) x 1840(H) mm (poids non communiqué)**
- **Capacité : 20x GN 1/1 sur 20 niveaux**
- **Alimentation : électrique, électrique, None 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 ?

20x GN 1/1, répartis sur 20 niveaux.

Quelle est son alimentation ?

Électrique, 380-415V.

Quelles sont ses dimensions ?

935(L) x 966(P) x 1840(H) mm, le poids n'est pas communiqué par le fabricant.

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.