

Four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 20x GN 2/1



Codes produits :

Référence : AIC0045/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1841
Largeur mm: 1162
Profondeur mm: 1074
Voltage V: 230 - 400
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance KW électrique Four: 66
Alimentation: Electrique
Poids kg: 445
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 20
Taille de grilles: GN2/1 (530x650mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 20x GN 2/1

Four mixte vapeur professionnel

- **Écran tactile en verre de 10,1" pour une utilisation simple et intuitive**
- **Fonctions : maintien de la température, répétition du processus de cuisson, régénération, sous vide, cuisson nocturne, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie et déshydratation**
- **200 recettes pré-réglées en usine et testées culinairement**
- **Multitray**
- **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 DeltaT pour les cuissons délicates**
- **EZ-Sensor : sonde interne avec 4 points de mesure. Humidification variable à 5 niveaux. 6 vitesses de circulation d'air programmables**
- **Affichage de la consommation d'énergie**
- **Programmation différée**
- **Programmation JIT (just in time)**
- **Système "auto-reverse" pour inverser la rotation du ventilateur**

- **Porte de la chambre de cuisson ventilée à triple vitrage avec 3 positions de verrouillage de la porte pour la sécurité de l'utilisateur**
- **Eclairage LED dans la chambre de cuisson**
- **Joint facilement remplaçable**
- **Matériau intérieur/extérieur : acier inox AISI 304**
- **Système de lavage solide ou liquide, écologiquement et économiquement efficient**