

Four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 6x GN 2/3

Codes produits :

Référence : AIC0047/FN



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 570
Largeur mm: 658
Profondeur mm: 564
Voltage V: 400
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance KW électrique Four: 5,8
Alimentation: Electrique
Poids kg: 0
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 6
Taille de grilles: GN2/3 (354X325mm)
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, 6x GN 2/3

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 préréglées 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**