

Four mixte à gaz à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 6x GN 1/1



Codes produits :

Référence : AIC0038/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 846
Largeur mm: 922
Profondeur mm: 898
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Gaz Four: 12
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance KW électrique Four: 0,83
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 180
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 6
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Four mixte à gaz à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 6x GN 1/1

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**