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



Codes produits :

Référence : AIC0044/FN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1840
Largeur (mm): 935
Profondeur (mm): 966
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Taille & Capacité: 20x GN 1/1
Puissance kW Gaz Four: 36
Plage température four (°C): max. +300°C
Panneau de contrôle: Digitale touch
Puissance kW électrique Four: 2,4
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 360
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
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 Alimentation GAZ: Oui
Origine: ES
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 3/4"
Type de transport: Transport volumineux
Type de connection Gaz (inch): 3/4"

Four mixte vapeur professionnel 20x GN 1/1, alimentation gaz. 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, 360 kg**
- **20 niveaux, capacité 20x GN 1/1**
- **Écran tactile 10,1'', 200 recettes préréglées, modes vapeur/mixte/convection 30-300°C**
- **Alimentation gaz, 36 kW gaz + 2,4 kW électrique, 220-240V**

Four mixte vapeur professionnel 20x GN 1/1, alimentation gaz. 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

Ce modèle fonctionne au gaz (36 kW) avec un appoint électrique de 2,4 kW, sous 220-240V.

Dimensions, construction et entretien

L'appareil mesure 935(L) x 966(P) x 1840(H) mm pour un poids de 360 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 : 935(L) x 966(P) x 1840(H) mm, poids 360 kg**
- **Capacité : 20x GN 1/1 sur 20 niveaux**
- **Alimentation : gaz, gaz, 36 kW gaz + 2,4 kW électrique**
- **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 ?

Gaz, 220-240V.

Quelles sont ses dimensions ?

935(L) x 966(P) x 1840(H) mm, pour 360 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.