Four à cuisson ultra-rapide Virtus Boosted avec 2 magnétrons, 17,9 litres, écran tactile, 400V



Codes produits :

Référence : VSHPO60400

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 85142010
Hauteur mm: 630
Largeur (mm): 467
Profondeur (mm): 609
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW électrique Four: 6
Alimentation: Electrique
Poids kg: 61
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette
Ampérage A: 26

Four à cuisson ultra-rapide Virtus, 2 magnétrons (version Boosted), 17,9 litres, écran couleur tactile 7", alimentation 380-415V. Il s'utilise en restauration rapide et snacking pour cuire, griller et réchauffer en quelques minutes, sans hotte aspirante grâce à son filtre catalytique intégré.

Points forts :

- **Dimensions 467 x 609 x 630 mm, poids 61 kg**
- **2 magnétrons (version Boosted), chambre de cuisson 17,9 litres en acier inoxydable AISI304**
- **Modes de cuisson High Speed 100-300°C et Combi Wave 30-300°C**
- **Écran couleur tactile 7" (LCD TFT), jusqu'à 29 langues**
- **Connectivité WLAN/Ethernet et port USB, surveillance HACCP**
- **Filtre catalytique intégré, fonctionne sans hotte aspirante**
- **Alimentation 380-415V, 26 A, 3F+N, 6 kW**

Four à cuisson ultra-rapide Virtus, 2 magnétrons (version Boosted), 17,9 litres, écran couleur tactile 7", alimentation 380-415V. Il s'utilise en restauration rapide et snacking pour cuire, griller et réchauffer en quelques minutes, sans hotte aspirante grâce à son filtre catalytique intégré.

Four à cuisson ultra-rapide Virtus VSHPO60400

Ce four à cuisson ultra-rapide Virtus, équipé de 2 magnétrons (version Boosted), dispose d'une chambre de cuisson de 17,9 litres en acier inoxydable AISI304. Il s'utilise en restauration rapide et snacking pour cuire, griller et réchauffer en quelques minutes, sans hotte aspirante grâce à son filtre catalytique intégré.

Dimensions et poids

Dimensions 467 x 609 x 630 mm, pour un poids de 61 kg. Chambre de cuisson 17,9 litres.

Cuisson et température

Modes de cuisson High Speed (100°C à 300°C) et Combi Wave (30°C à 300°C), avec préchauffage de la chambre jusqu'à 300°C et refroidissement rapide porte ouverte.

Construction et équipement

Chambre de cuisson diamantée en acier inoxydable AISI304 de 1mm, bords arrondis pour un flux d'air optimal et un nettoyage facile. Écran couleur tactile 7" (LCD TFT) configurable, avec autodiagnostic et choix de jusqu'à 29 langues. Connectivité WLAN/Ethernet et port USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le chargement des programmes de cuisson. Filtre catalytique intégré, pour un fonctionnement sans hotte aspirante. Livré avec plaque de cuisson et pelle en aluminium.

Alimentation électrique

Alimentation 380-415V, 26 A, 3F+N, puissance électrique 6 kW.

- **Dimensions 467 x 609 x 630 mm, poids 61 kg**
- **2 magnétrons (version Boosted), chambre de cuisson 17,9 litres**
- **Modes de cuisson High Speed 100-300°C et Combi Wave 30-300°C**
- **Préchauffage jusqu'à 300°C, refroidissement rapide porte ouverte**
- **Écran couleur tactile 7", autodiagnostic, jusqu'à 29 langues**
- **Connectivité WLAN/Ethernet, port USB (HACCP, logiciel, programmes)**
- **Filtre catalytique intégré, fonctionne sans hotte aspirante**
- **Alimentation 380-415V, 26 A, 3F+N, 6 kW**

Questions fréquentesCombien de magnétrons équipent ce four ?

2 magnétrons (version Boosted).

Quelle est la capacité de la chambre de cuisson ?

17,9 litres.

Quels sont les modes de cuisson disponibles ?

High Speed (100°C à 300°C) et Combi Wave (30°C à 300°C).

Ce four nécessite-t-il une hotte d'extraction ?

Non, grâce à son filtre catalytique intégré.

Quelles sont ses dimensions et son poids ?

467 x 609 x 630 mm, pour 61 kg.

Quelle alimentation électrique nécessite ce four ?

380-415V, 26 A, 3F+N.