Four mixte électrique à vapeur directe avec nettoyage automatique, 10x GN 1/1 ou 600x400 mm



Codes produits :

Référence : AIC0151

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1211
Largeur (mm): 937
Profondeur (mm): 890
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Taille & Capacité: 10x GN 1/1 / 600x400 mm
Plage température four (°C): max. +260°C
Puissance kW électrique Four: 15,8
Alimentation: Electrique
Poids kg: 0
Alimentation 2: Triphasé 400V
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de niveaux: 10
Taille et/ou nombre de grilles: 10x GN 1/1 / 600x400 mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette
Espacement entre chaque niveau (mm): 80

Four mixte vapeur directe BAK TECH Boulangerie & Pâtisseries, 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, nettoyage automatique. 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 :

- **937(L) x 890(P) x 1211(H) mm (poids non communiqué par le fabricant)**
- **10 niveaux, capacité 10x GN 1/1 ou 600x400 mm**
- **Puissance électrique 15,8 kW, 380-415V, température four jusqu'à 260°C**
- **Nettoyage automatique, commande numérique**

Four mixte vapeur directe BAK TECH Boulangerie & Pâtisseries, 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, nettoyage automatique. 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 pensé pour la boulangerie-pâtisserie

Ce four mixte vapeur directe BAK TECH Boulangerie & Pâtisseries accueille 10x GN 1/1 ou 600x400 mm, sur 10 niveaux, avec un espacement de 80 mm entre chaque niveau, pour les besoins des boulangeries, pâtisseries et restaurants.

Commande numérique et précision

La commande numérique de la série BAK TECH vise la précision et la facilité d'utilisation, avec des fonctions pratiques pour garantir une cuisson précise et uniforme tout en optimisant les temps et les consommations.

Plage de température

La température du four peut monter jusqu'à 260°C.

Nettoyage automatique

Un système de nettoyage automatique équipe l'appareil, pour limiter le temps d'entretien entre les services.

Dimensions et alimentation

L'appareil mesure 937(L) x 890(P) x 1211(H) mm (poids non communiqué par le fabricant), pour une puissance électrique de 15,8 kW sous 380-415V, à une fréquence de 50-60 Hz.

- **Dimensions : 937(L) x 890(P) x 1211(H) mm (poids non communiqué)**
- **Capacité : 10x GN 1/1 ou 600x400 mm sur 10 niveaux**
- **Puissance électrique : 15,8 kW, 380-415V, 50-60 Hz**
- **Température four : jusqu'à 260°C**
- **Vapeur directe, nettoyage automatique**
- **Commande numérique**
- **Espacement entre niveaux : 80 mm**

Questions fréquentesQuelle capacité propose ce four ?

10x GN 1/1 ou 600x400 mm, répartis sur 10 niveaux.

Quelles sont ses dimensions ?

937(L) x 890(P) x 1211(H) mm. Le poids n'est pas communiqué par le fabricant.

Quelle est sa puissance électrique ?

15,8 kW, sous 380-415V.

Quelle est la température maximale du four ?

260°C.

Dispose-t-il d'un nettoyage automatique ?

Oui, un système de nettoyage automatique est intégré.

Pour quel usage est-il conçu ?

Pour les boulangeries, pâtisseries et restaurants, selon la série BAK TECH Boulangerie & Pâtisseries.