Morue: 100770020172048

Four électrique combiné à convection vapeur, 10 plaques GN 2/1, avec commandes numériques Black Mask



Description

Four électrique combiné doté d'un nouveau système de cuisson à convection permettant une cuisson homogène sur 10 plaques 2/1 GN. Porte avec commandes numériques, 100 recettes programmables et possibilité de prédisposition pour le lavage automatique et la sonde de température à cœur. Indice de protection IPX 4, fermeture en croix, porte à ouverture latérale à droite, ventilée et dotée d'une vitre d'inspection, pieds réglables, charnière avec blocage de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°.

Dimensions

Dimensions extérieures	850x1035x1130 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	140 kg
Puissance électrique	27,5 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	400 V
Vapeur	commande directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 positions

Équipement de série

Fourni avec	Supports latéraux : 1 à droite + 1 à gauche, câble triphasé + neutre [5G 2,5] - L = 1 600 mm, prise USB, pré-équipement pour sonde cardiaque, pré-équipement pour lavage automatique, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte