Morue: 100770020212050

Four électrique combiné à convection et vapeur, 20 plaques GN 1/1, avec commandes numériques Black Mask



Description

Four électrique combiné doté d'un nouveau système de cuisson à convection permettant une cuisson homogène sur 20 plaques GN 1/1 chauffées uniformément par 4 ventilateurs répartis sur toute la hauteur. Porte avec commandes numériques, disposant de 100 recettes programmables et pouvant être prédisposée 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.

Dimensions

Dimensions extérieures	930x1035x1900 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	20 plaques de cuisson 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	247.2 kg
Puissance électrique	31 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	Prise USB Pré-équipement pour sonde cardiaque Pré-équipement pour lavage automatique Charnière avec blocage de porte permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180° Chariot coulissant avec poignée et roulettes équipées de freins