Morue: 100780020222051

Four électrique combiné compact à convection et vapeur, pouvant accueillir 6 plaques GN 1/1, avec commandes numériques sur écran tactile



Description

Avec une largeur de seulement 50 cm, il intègre toutes les innovations de pointe d'un four électrique combiné à convection et vapeur, doté de commandes numériques à écran tactile qui vous garantiront d'obtenir à chaque fois un résultat de haut niveau, même dans une cuisine aux espaces les plus restreints. Une efficacité maximale dans un encombrement minimal, avec la possibilité d'utiliser 6 plaques GN 1/1 et 100 recettes programmables. Équipé d'une porte à ouverture latérale à droite, ventilée et dotée d'une vitre d'inspection, de pieds réglables, ainsi que d'une charnière avec blocage de porte permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	570x980x875 mm
Dimensions extérieures	500x930x700 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	6 GN 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	80.8 kg
Poids net	70.8 kg
Puissance électrique	7,8 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, sonde cardiaque monopoint, support de sonde cardiaque, rinçage automatique intégré, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte