Morue: 100780020232052

Four électrique combiné compact à convection et vapeur, pouvant accueillir 10 plaques GN 1/1, avec commandes numériques sur écran tactile



Description

Avec seulement 50 cm de largeur, toutes les innovations de pointe d'un four électrique combiné à convection et vapeur, doté de commandes numériques à écran tactile, qui vous garantiraient d'obtenir à chaque fois un résultat de haut niveau, même dans une cuisine aux dimensions les plus modestes. Une efficacité maximale pour un encombrement minimal, avec la possibilité d'utiliser 10 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 système de blocage permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°.

Dimensions

Dimensions extérieures	500x930x970 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 plaques de cuisson 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	95.2 kg
Puissance électrique	15,4 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