Morue: 100790020192049

Four électrique combiné à convection-vapeur pour 11 plaques GN 1/1, avec chauffe-eau et commandes numériques



Description

Ce four électrique combiné à convection et vapeur est conçu pour répondre à tous les besoins. Grâce à sa chaudière à régulation automatique et à haut rendement thermique, il est possible de cuisiner à la vapeur. Grâce au système innovant de cuisson par convection, vous pourrez réchauffer de manière homogène chacune des 11 plaques GN 1/1. Le tout se commande d'une simple pression grâce aux commandes numériques sur écran tactile de 7 pouces et au bouton rotatif doté des fonctions de défilement et d'appui. Ce four garantit un indice de protection contre l'eau IPX5 et dispose d'un verrouillage de porte à 60°, 90°, 120° et 180° d'ouverture, d'une porte à ouverture latérale à droite ventilée et d'une vitre d'inspection, ainsi que de pieds réglables.

Dimensions

Dimensions extérieures	730x849x1130 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx5
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	141 kg
Puissance électrique	19 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 4] - L = 1 600 mm, prise USB, sonde multipoint au cœur, support de sonde au cœur, lavage automatique intégré, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte