Morue: 10309002017

Four électrique combiné à convection et vapeur, 10 plaques GN 2/1, avec commandes par écran tactile



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 10 plaques GN 2/1 et d'un écran tactile. La qualité réunie dans un four simple et performant, avec une plage de température de fonctionnement allant de 30 à 270 °C, qui vous permettra de cuire les plats les plus élaborés de manière toujours homogène. Indice de protection IPX5, blocage de la porte à 60°, 90°, 120° et 180°, porte à ouverture latérale à droite, ventilation et vitre d'inspection, ainsi que pieds réglables.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	910x1090x1295 mm
Dimensions extérieures	850x1035x1135 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 janv. 2/1
Commandes	touch
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx5
Matériau	acier inoxydable AISI 304
Mode de cuisson	semi-statique
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	140.4 kg
Puissance électrique	27,5 kW
Température de fonctionnement	+30 +270 °C
Tension	400 V
Vapeur	réglage direct et automatique via un sélecteur tactile doté d'un affichage LED à 10 positions

Équipement de série

Fourni avec	2 supports (1 à droite, 1 à gauche), prise USB, sonde cardiaque multipoint, support pour sonde cardiaque, lavage automatique intégré, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, charnière avec blocage de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°