Morue: 10309002018

Four électrique combiné à 10 plaques de 60 × 40 cm, à convection et vapeur, avec commandes par écran tactile



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 10 plaques de 60 x 40 cm et d'un écran tactile. La qualité réunie dans un four simple et performant, avec une plage de température 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	850x1035x1130 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 600 × 400 mm
Commandes	touch
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx5
Matériau	acier inoxydable AISI 304
Mode de cuisson	semi-statique, ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	140.4 kg
Puissance électrique	17 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), 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, charnière avec verrouillage de la porte pour des ouvertures régulées