



FICHE TECHNIQUE

puissance (KW)	5,3
poids net (Kg)	63
poids brut (Kg)	77
largeur (mm)	532
profondeur (mm)	690
hauteur (mm)	748

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION À VAPEUR DIRECTE pour GASTRONOMIE, ÉLECTRIQUE avec COMMANDES NUMÉRIQUES, pour 6 PLAQUES GN 1/1 (mm 530x325) :

- **Structure en acier inoxydable ;**
- **éclairage LED interne ;**
- **ventilateur centrifuge** avec inversion automatique;
- **porte à double vitrage** (vitrage intérieur ouvrant) ;
- vidange d'eau, kit de lavage intérieur inclus ;
- **contrôle numérique avec 99 programmes** , jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme ;
- **préchauffage automatique ;**
- **régulation numérique de l'injection d'eau ;**
- **sonde cardiaque ;**
- **Contrôle du ventilateur à 5 vitesses ;**
- **Écran LCD couleur 2,4 pouces ;**
- minuterie multiple;
- Connectivité Wi-Fi et USB 2.0 pour le chargement des recettes ;
- **plateaux non inclus;**
- **disponible en version MONOPHASÉE ou TRIPHASÉE .**

DONNÉES TECHNIQUES :

- **Puissance : 6,3 kW**
- **Alimentation : V.230/1 - V.400/3+N**
- **Température de fonctionnement : 50° - 260°C**

- **Capacité de la chambre de cuisson : 6 plaques GN 1/1 (530x325 mm)**
- **Dimensions de la chambre de cuisson : mm 380 x 563 x 376 h**
- Dimensions de la machine (L x l x h) : mm 532 x 860/913 x 748 h sans/avec poignée
- Poids net (kg) : 72
- Poids brut (kg) 86

MARQUAGE CE

MODÈLES DISPONIBLES



Four à convection à vapeur directe pour la gastronomie, capacité 6 plaques GN 1/1 (530x325 mm), commandes numériques, V.400/3, Kw 6,3, poids 72 Kg, dimensions mm. 532x860x748h

€ 2.873,42
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 8 à 15 jours



Four à convection à vapeur directe pour la gastronomie, capacité 6 plaques GN 1/1 (530x325 mm), commandes numériques, V.230/1, Kw 6.3, poids 72 Kg, dimensions mm. 532x860x748h

€ 2.873,42
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 8 à 15 jours