

Four électrique à convection, 4x GN 2/3 + humidificateur manuel

Référence CGE23-L



- Livré de série 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".
- Porte rabattable double vitrage, poignée en inox, vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
- Chambre avec coins arrondis.
- Joint sur le contre-porte "facilement amovible".
- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge.
- Structure porte-plat facilement amovible (70 mm).
- Déflecteurs facilement démontables.
- Oura d'évacuation du condensat.
- Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique : résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.

ADVANTAGE :

- Mise à température rapide.
- Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines.
- Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse",...
- Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: TURBO LINE EVO
Sous-famille: 4x GN 2/3 - ELECTRIC
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Fours à convection
product_family_name: Humidificateur manuel
Disponibilité: 5
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 85166090
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 590 x 700 x 610
kW: 3.3
Volume en m³: 0.34
Poids (en kg): 43
N° de page catalogue: 348-Ed8
N° de page promo: 26-Pr24-25
Nombre d'accessoires: 4