

Four électrique à convection, 20x GN 1/1, humidificateur automatique

Référence CFE201/N



- Four " CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
- 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "anti basculant".
- Pieds en inox réglables.
- Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.
- Pieds en inox.
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, coins et angles arrondis. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura (réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.
- Porte double vitrage, vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).
- Cuvette récolte condensat intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Humidificateur: humidification automatique.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur.
- Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX4". Composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min.
- Livré sans grilles.

ADVANTAGE :

- La convection permet une cuisson homogène et plus rapide que les fours traditionnels. Fini l'attente, les fours à convection permettent la cuisson simultanée de plusieurs plats sans en mélanger les goûts. Grâce

à l'humidificateur, évitez le dessèchement de vos viandes, elles conserveront ainsi toutes leurs saveurs et leurs moelleux.

- Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d'humidification.
- Sonde a coeur (Sur demande).
- Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation !

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: CONVEX LINE EVO

Sous-famille: 20x GN 1/1 - ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Fours à convection

product_family_name: Humidificateur automatique

Disponibilité: 1

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84198180

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 890 x 900 x 1700

kW: 34.5

Voltage: 400/3N 50Hz

Volume en m³: 1.9

Poids (en kg): 236

N° de page catalogue: 92-GOLD

Nombre d'accessoires: 20