

Four électrique vapeur directe et convection, 6x GN 1/1+Cleaning-AGA

Référence SDE/XC-06-415/440V-



Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1

- Capacité de charge 30 Kg
- Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"
- Sonde à coeur.
- NB: livré sans grilles et sans plats GN

PLUS Version C :

- Vapeur à injection directe (90% de saturation).
- Commandes à touches sensibles "affichage digital"
- 11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases.
- 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)
- Sonde a coeur (1 capteur "sensor")
- Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)
- "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

- Convection de 25 à 300°C
- Vapeur 100° C
- Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C
- Régénération et maintien a température de 25° à 250°C.

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox.
- Enceinte de cuisson : entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. 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 motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Éclairage halogène latéral permettant une vision globale de l'enceinte. La conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR), garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur.
- Porte à double vitrage: poignée ergonomique et

athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébulisateur - Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. - Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).

caractéristiques du produit :

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 867 x 850 x 808

kW: 11

Volume en m³: 0.84

Poids (en kg): 133