

Four électrique vapeur directe et convection, 10x GN 1/1+Cleaning

Référence SDE/XC-10-230V/3-



- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1.
 - Capacité de charge 50Kg.
 - Structures latérales à pas de 65mm "antibasculante".
 - Sonde à coeur.
 - NB: livré sans grilles et sans plats GN.
-
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), 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 à double emboutissement qui sépare la condensation des graisses vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. 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 toute ouverture accidentelle, 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. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte. 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).

PLUS Version C :

- Vapeur à injection directe (90% de saturation).
- Commandes à touches sensibles "affichage digital".
- 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 phases différentes (choix de 2 types différents de cuisson successifs).
- Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons en 4 phases différentes (choix de 4 types différents de cuisson successifs).
- 5 régulations de vitesse.
- Sonde à coeur (1 capteur "sensor").
- Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR).
- "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 cycles différents au choix.

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

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

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 7,8

Ligne de produit: C SERIES

Sous-famille: 10x GN 1/1 - ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cook & Chill

product_subrange_name: Fours vapeur Directe & Convection

product_family_name: DIGIT

brand: 04-Diamond Platinum

cusref: 84198180

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 867 x 850 x 1058

kW: 19

Voltage: 230/3 50-60Hz

Volume en m³: 1.2

Poids (en kg): 156

N° de page catalogue: 385-Ed8

Nombre d'accessoires: 51