

Four gaz vapeur directe et convection 10x GN2/1 avec "automatic cleaning system"

Référence SDG/XC-12

**Après rupture de stock, plus suivi par Diamond.
Disponible sur demande ou voir alternative réf.
SDG/XC-10, version 10 GN1/1**



- Four chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
 - Capacité de charge 100Kg.
 - Structures latérales à pas de 65mm "antibasculante".
 - Sonde à coeur.
 - Chargeur 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/P12.....).
 - NB: livré sans grilles et sans plats GN.
-
- 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 gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à

20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives), vapeur par nébulisateur. Panneau de commandes (thermostat de 25° à 300°C, timer de 1min à 8h,.....) 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 de régulation d'humidification, cuisson en 2 phases différentes.
- 2 régulations de vitesse (pleine puissance/par intermittence).
- 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° à 300°C.
- Vapeur 100°C.
- Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C.
- Régénération et maintien à température de 25° à 250°C.

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, plus suivi par Diamond. Disponible sur demande ou voir alternative réf. SDG/XC-10, version 10 GN1/1

Ecotaxe (en €): 10,85

Ligne de produit: C SERIES

Sous-famille: 10x GN 2/1 - GAS

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cook & Chill

product_subrange_name: Fours vapeur Directe & Convection

product_family_name: DIGIT

brand: DIAMOND

cusref: 84198180

REF produit de remplacement: OUTOFSTOCK

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1090 x 971 x 1058

kW: 1.5

Voltage: 230/1N 50HZ

KCal: 40413

Volume en m³: 1.8

Poids (en kg): 217

N° de page catalogue: 21-PLAT

Nombre d'accessoires: 41