

## FOUR MIXTE À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE À COMMANDES TACTILES TOP10TN

SKU: TOP10TN



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>15,7</u>
<b>Tension</b>	<u>400V/3/50Hz</u>
<b>Température de service</b>	<u>50÷260°C</u>
<b>Capacité de la chambre de cuisson</b>	<u>10 x 60 x 40 cm GN1/1 - P= 80 mm</u>
<b>Minuterie</b>	<u>Digitale 0÷120'</u>
<b>Dimensions de la chambre de cuisson</b>	<u>660 x 490 x 948(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>937 x 827/890 x 1211(h) mm without / with handle</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>135</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>153 Kg</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>1020 x 970 x 1363(h)mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>1,350</u>

Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4TN et TOP6TN, 3 pour TOP10TN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage de série - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes (20 recettes enregistrées)- jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur - gestion intégrée des vannes d'air ouvertes/fermées - écran tactile capacitif de 5 pouces - connectivité via USB 2.0. Plaques pas incluses.

