

FOUR MIXTE À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE NUMÉRIQUE TOP6DN

SKU: TOP6DN



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>10,8 Kw</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz, 400V/3N/50-60Hz</u>
Température de service	<u>50÷260°C</u>
Capacité de la chambre de cuisson	<u>6 x 600 x 400 mm GN1/1 – P= 80 mm</u>
Minuterie	<u>Digitale 0÷120'</u>
Dimensions de la chambre de cuisson	<u>660 x 490 x 612(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>937 x 821/885 x 875(h) mm without / with handle</u>
Poids net (kg)	<u>98</u>
Poids brut (Kg)	<u>115</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1020 x 970 x 1028(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>1,020</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 TOP4DN et TOP6DN, 3 pour TOP10DN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur - régulation à 5 vitesses du ventilateur - système qui accélère l'élimination de l'humidité dans la chambre de cuisson lorsque c'est nécessaire - LED couleur de 2,4 pouces - minuterie multiple - connectivité wifi et USB 2.0 pour télécharger des recettes. Plaques pas incluses.

