

## Four gaz à convection, 10 niveaux GN 1/2, pâtisserie/gastronomie. Puissance 19 kw

Four à convection vapeur à gaz avec humidificateur et panneau de commande électromécanique. Chambre de cuisson aux coins arrondis, soudée sans soudure visible. Modèles avec capacité 5 et 10 grilles, GN 1/1. Paire interne de support de grille, amovible et remplaçable, avec un espace entre les grilles de 74 mm. Porte avec large surface vitrée, 1 ventilateur à inversion automatique. Serrure de porte à pression et réouverture par un déverrouillage latéral. Chauffage indirect par tubes à flamme et brûleurs atmosphériques. Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50 ° à 280 ° et minuterie de 1 'à 120' (plus la position infinie).



1  
Indicatore riscaldamento in funzione  
Heating on

2  
Regolazione temperatura 0 - 270°  
C Temperature setting 0 - 270° C

3  
Indicatore forno in funzione  
Oven on

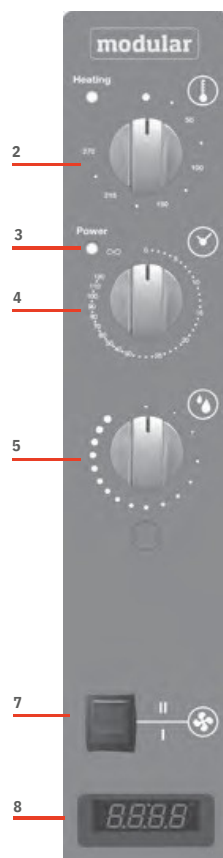
4  
Regolazione timer da 1 a 120'. Presenza della funzione infinito (∞) per funzionamento continuo  
Timer 1 - 120'. Infinite time position (∞), for continuous cooking

5  
Umidificatore automatico  
Automatic humidifier

6  
Interruttore ventola 2 velocità  
Two-speed-fan switch

7  
Termometro digitale visualizzazione temperatura  
Temperature display

8  
Selettore modo di cottura: convezione, vapore, misto  
Cooking mode selector: convection, steam, mixed



**REF: FCG 101**  
**DIMENSION : 915x858x1130h MM**  
**PUISSANCE : 19 kW**  
**VERSION : GAZ**  
**GRILL : 10 x GN 1/1 5 x 600x400**