

? BEST CHOICE



Four électrique à convection 10x GN 1/1, humidificateur automatique

CFE101/N-230V/3

Descriptions

mm (L x P x H)	890 x 900 x 970/1020
kW	17.3
Voltage	230/3 50Hz
Poids Brut (kg)	140 kg
Volume (m ³)	1.2 m ³

Page catalogue : 357-Ed8

Détails du produit

- Four " CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
- Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".
- Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.
- Pieds en inox.
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, coins et angles arrondis. 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 (réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.
- Porte double vitrage, vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).
- Cuvette récolte condensat intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Humidificateur: humidification automatique.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur.
- Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX4". Composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min.
- Livré sans grilles.

Les +

ADVANTAGE :

- La convection permet une cuisson homogène et plus rapide que les fours traditionnels. Fini l'attente, les fours à convection permettent la cuisson simultanée de plusieurs plats sans en mélanger les goûts. Grâce à l'humidificateur, évitez le dessèchement de vos viandes, elles conserveront ainsi toutes leurs saveurs et leurs moelleux.
- Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d'humidification.
- Sonde a coeur (Sur demande).
- Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation !