



Page catalogue : **Div**

Four électrique vapeur- convection, 4x GN 1/1 ou 600x400 mm

WR-FCV4-M

Descriptions

mm (l x L x H)	865 x 685 x 565
kW	6.5
Poids	65 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume m3	0.53 m ³

Détails du produit

- Panneau de commande mécanique: régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.
- Four "CROSSWISE" chargement platines GN 1/1 ou 600x400 mm
- De série livré avec 1 grille GN1/1.
- Vapeur directe: par "nébulisation"
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Chargement en largeur, espacement 75 mm, structure à platines anti-basculante.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis et munie d'une décharge (En dotation: bouchon pour version pâtisserie).
- Cuvette récolte condensât amovible, placée en dessous de la porte.
- Lumière allogène.
- 2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur/vapeur.
- Porte à fermeture automatique, avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée ergonomique et athermique, joint sur le contre porte, facilement amovible. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson

- Réalisation externe en acier inox AISI 430
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE:

Voici les tout nouveaux fours mixtes (vapeur-convection) Diverso "Made in Europe", robustes, performants et compatibles GASTRONORM (GN 1/1) ou EURONORM (600x400). 3 différents mode de cuisson: Convection (air chaud) & Vapeur & Mixte (convection-vapeur) .Sur demande nombreux accessoires: piètement, platines, grilles, etc....