



**FOUR À CONVECTION GAZ, 5X
40*60, HUMIDIFICATEUR
AUTOMATIQUE**

~~€ 5.020,00~~ **€ 3.800,00**

Marque : Diamond

UGS : PFG-52/S

Catégories : [four gastro GN1/1](#), [Fours de boulangerie 400/800 x 600](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Dimensions internes 660x420xh450
 - En dotation : 1 grille EN 600x400
 - 1 Turbine "autorevers
- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge
 - Structure porte platines (75 mm), amovible
 - Cheminée évacuation condensat réglable motorisée
 - Éclairage enceinte. (allumage automatique)
 - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge
 - Porte double vitrage (Option : porte avec charnière à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible)
 - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
 - Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs
- Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique
 - Thermostat de sécurité



- Réalisation en acier inox.
- Pieds en inox, réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- **(L x P x H) mm** 920 x 810 x 760
 - **kcal/h (gaz)** 8600
 - **kW** 0.3
 - **Poids Brut (kg)** 100
 - **Volume (m³)** 0.7