FOUR DIGITAL COMBINÉ - GAZ - 11 X GN 1/1

~~**€ 9.313,85**~~ **€ 6.267,50**

marque : maxima

UGS : 08560681
Catégories : four gastro GN1/1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description
Ce combisteamer numérique d'une capacité de 11 x 1/1 GN convient parfaitement aux grandes productions. Un four robuste avec une construction entièrement en acier inoxydable et entièrement contrôlable numériquement.

Four mixte professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable avec coins arrondis
Puissants éléments chauffants en acier inoxydable
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
Caoutchouc de porte en silicone de qualité alimentaire
Contrôle et affichage entièrement numériques
Un menu de commande simple et clair
Affichage numérique tactile de l'humidité, de la température et de l'heure
Écran tactile avec technologie Black Mask
Temps de cuisson réglable en minutes et en heures
Entièrement réglable pour une préparation parfaite

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

100 programmes avec 10 phases
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 260°C
Température de préchauffage de 180°C
Équipé d'une fonction de refroidissement
Système d'indication automatique des défauts
Avec port USB pour les données et les programmes HACCP
Témoins lumineux de température
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Avec éclairage dans la chambre intérieure
Repose sur 4 pieds réglables en hauteur
Facile à nettoyer et à entretenir
Qualité supérieure et longue durée de vie
Caractéristiques du produit

Capacité pour 11 plateaux GN 1/1
Dimensions des plateaux GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux : 68 mm
Type de protection : IPX3
Poids net : 141 kg
Dimensions de la chambre intérieure : B530 x D325 x H1080 mm
Dimensions dispositif : B730 x D849 x H1231 mm
Puissance totale du gaz : 17,5 kW
230V / 50Hz / 1Phase
Ce produit est livré sans fiche
En option :

Socle en acier inoxydable avec porte-plateaux

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55