



**FOUR ÉLECTRIQUE TOUCH SCREEN
VAPEUR - CONVECTION 5X GN 1/1 -
AUTO-CLEANING**

~~€ 5.351,00~~ **€ 4.548,00**

marque : diamond

UGS : DFV-511/PTS

Catégories : [four gastro GN1/1](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Descriptions

mm (L x P x H) 710 x 770 x 600

kW 6

Voltage 400-230/3N 50-60Hz

Poids Brut (kg) 90 kg

Volume (m³) 0.49 m3

Détails du produit

Panneau de commande TOUCH SCREEN

Système de lavage intégré AUTO-CLEANING

Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1.

De série livré avec 1 grille GN 1/1

Fours compacts, de faible encombrement

Vapeur directe par "nébulisation"

Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.

Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse"

Chargement en profondeur, espacement 67 mm.



S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale
Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité

Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse

Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.

Lumière allogène

Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique

Micro porte magnétique

AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit de lavage et pompe doseuse produit de rinçage

Réalisation en acier inox AISI 304

Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

TOUCH SCREEN :

Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.

Port "USB" de série (positionnement en façade).

150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait.

10 programmes spécifiques de régénération

Sonde a coeur, avec DELTA-T

Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson.

Dispositif d'autodiagnostic

Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable

Double vitesse avec "Autoreverse".

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

Convection (air chaud) 20°/270° C - Vapeur 20°/100° C - Mixte convection - vapeur 20°/270° C -

Maintien à température 50° C

© 2023 Diamond Europe - All rights reserved