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

~~**€ 5.553,81**~~ **€ 4.540,00**

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.

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

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 a 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 du 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 revers

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