



**FOUR ÉLECTRIQUE
VAPEUR/CONVECTION, 10X GN 1/1
MÉCANIQUE**

~~€ 5.858,00~~ € 4.979,30

UGS : DFV1011/CMC

Catégories : [four gastro GN1/1](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

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".

2 Turbines "autorevers".

De série livré avec 1 grille GN 1/1.

Vapeur directe par "nébulisation".

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

Turbines "autorevers".

1 vitesse 2800 tours/minutes .

Chargement en largeur, espacement 69 mm.

Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis.

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

Lumière LED sur la porte.

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

Micro porte magnétique.

Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensât de série.



"Oura" manuel pour l'évacuation des vapeurs-fumées.

Réalisation en acier inox AISI 430.

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

(L x P x H) mm

780 x 910 x 1090

kW

14

Voltage

400/3N 50-60Hz

Poids Brut (kg)

167

Volume (m³)

1.1