



FOUR ÉLECTRIQUE VAPEUR- CONVECTION, 2 VITESSES, TOUCH SCREEN (AVEC SONDE À CŒUR)

~~€ 2.506,77~~ € 2.068,97

Marque : Diverso by Diamond

UGS : WR-FCV4-DG

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

- **(L x P x H) mm** 885 x 795 x 560
 - **kW** 6.4
- **Voltage** 400-230/3N 50-60Hz
 - **Poids Brut (kg)** 67
 - **Volume (m³)** 0.66

Détails du produit

- Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 5" programmable.
 - 2 régulations de vitesse.
- Sonde à coeur, préchauffage automatique, régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 30°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.
 - Four "CROSSWISE" chargement platines GN 1/1 ou 600x400 mm
 - De série livré avec 1 grille GN1/1
 - Vapeur directe: par "nébulisation"
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des



turbines.

- Chargement en largeur, espacement 75 mm, structure à platines anti-basculante
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis et munie d'une décharge (En dotation: bouchon pour version pâtisserie).
 - Cuvette récolte condensât amovible, placée en dessous de la porte.
 - Lumière allogène.
 - 2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur/vapeur.
- Porte à fermeture automatique, avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée ergonomique et athermique, joint sur le contre porte, facilement amovible. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
 - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson
 - Réalisation externe en acier inox AISI 430
 - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.