



**FOUR ÉLECTRIQUE VAPEUR-  
CONVECTION, PROGRAMMABLE, 4X  
GN 1/1 OU 600X400 MM**

~~€ 2.558,75~~ **€ 2.060,00**

marque : diverso

---

**UGS** : WR-FCV4-DE

**Catégories** : [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 (m<sup>3</sup>)** 0.66
- 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.