



FOUR VAPEUR/CONVECTION ÉLECTRIQUE, 10X GN1/1 MÉCANIQUE

~~€ 5.478,00~~ € 4.656,30

Marque: Diamond

UGS : FVS10-711/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.

10x GN 1/1 (530x325 mm).

Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

2 Turbines "autorevers".

Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".

Chargement en profondeur, platines GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1, structure porte platines amovible, espacement 40 mm (sur demande 67 mm).

S.A.V. aisé, accès en façade.

Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge.

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

Lumière allogène interne.

Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé)

Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible)



placé dans le contre-porte
Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte
Thermostat de sécurité
"Oura" manuel pour l'évacuation des vapeurs-fumées
Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.
(L x P x H) mm
519 x 879 x 943
kW
12.5
Voltage
400/3N 50-60Hz
Poids Brut (kg)
112
Volume (m³)
0.7