

Page catalogue : **349**Page promo : **24**

Four électrique à convection 6x GN 1/1 + humidificateur manuel

CGE611-BP

Humidificateur manuel

Descriptions

mm (L x P x H)	865 x 685 x 715
kW	7.9
Poids Brut (kg)	85 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.66 m ³

Détails du produit

- Livré de série 1 grille GN 1/1.
- 2 Turbines "autoreverse".
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis.
- Joint sur le contre porte, facilement amovible.
- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge.
- Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante.
- Déflecteurs facilement démontables.
- Ours d'évacuation du condensat.
- Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé.
- Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C,

timer de 1 à 120 min.

Les +

- Fours professionnel, grandes prestations (7,9 kW).
- Turbines "autoreverse" surdimensionnées! (2800 T/minutes).
- Châssis "renforcées", ultra robuste, super isolé.
- Porte double vitrage (ouvrable), avec verre "haute température" de 4 mm.
- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge...
- Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

ADVANTAGE :

- Mise à température rapide.
- Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines.
- Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse"...
- Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...