



Page catalogue : 365

Page promo : 24

Four électrique vapeur/convection, 10x GN 1/1

DFV-1011/P

MECHANICAL

Descriptions

mm (L x P x H)	710 x 770 x 940
kW	12
Poids Brut (kg)	120 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.72 m ³

Détails du produit

- Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1 - De série livré avec 2 grilles GN 1/1
- Fours compacts, de faible encombrement
- Vapeur directe par "nébulisation"
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse"
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Lumière allogène
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique
- Micro porte magnétique

- Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensât de série
- "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson
- Réalisation en acier inox AISI 304
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

Convection (air chaud) 50° / 270° C - Vapeur 50° / 100° C - Mixte convection - vapeur 50° / 270° C