

Page catalogue : **367**Page promo : **24**

Four électrique TOUCH SCREEN

vapeur/convection, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

DFV-1011/PTS

TOUCH SCREEN / AUTO-CLEA.

Descriptions

mm (L x P x H)	710 x 770 x 940
kW	12
Poids Brut (kg)	130 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.72 m ³

Détails du produit

- Panneau de commande TOUCH SCREEN
- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING
- 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
- AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit du lavage et pompe doseuse produit de rinçage
- Réalisation en acier inox AISI 304
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

- TOUCH SCREEN :
- Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.
- Port "USB" de série (positionnement en façade).
- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait.
- 10 programmes spécifiques de régénération
- Sonde a coeur, avec DELTA-T
- Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson.
- Dispositif d'autodiagnostic
- Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable
- Double vitesse avec "Autoreverse".

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

Convection (air chaud) 20° /270° C - Vapeur 20° /100° C - Mixte convection - vapeur 20° /270° C -
Maintien à température 50° C