

Page catalogue : **793**Page promo : **55**

# Four à convection électrique, 10x EN (GN), humidificateur automatique

**PFE-102/S**

Humidificateur automatique

## Descriptions

<b>mm (L x P x H)</b>	920 x 750 x 1080
<b>kW</b>	14
<b>Poids Brut (kg)</b>	122 kg
<b>Voltage</b>	400-230/3N 50Hz
<b>Volume (m<sup>3</sup>)</b>	1.1 m <sup>3</sup>

## Détails du produit

- Dimensions internes 660x420xh820
- En dotation : 1 grille EN 600x400
- 3 Turbine "autorevers
  
- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge
- Structure porte platines (75 mm), amovible
- Cheminée évacuation condensat réglable motorisée
- Éclairage enceinte. ( allumage automatique)
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge
- Porte double vitrage (Option : porte avec charnière à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible)
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs
- Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique

- Thermostat de sécurité
- Réalisation en acier inox.
- Pieds en inox, réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

## Les +

---

- C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins..... Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'on peut s'offrir bien plus !!.... ConvoBis une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuissons délicates, réussissez même les plus fines.
- Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes
- Humidificateur automatique "nébulisation", régulation graduelle du t° d'humidification de l'enceinte
- Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc....