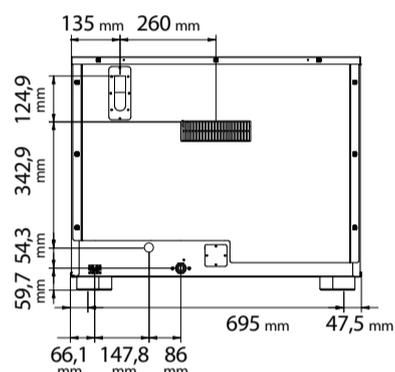
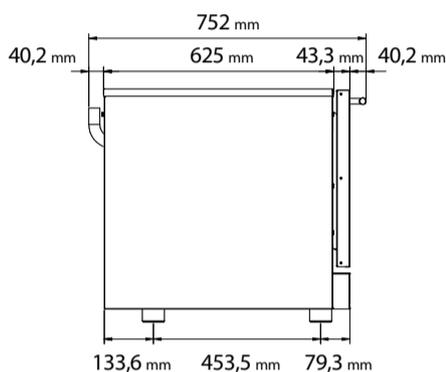
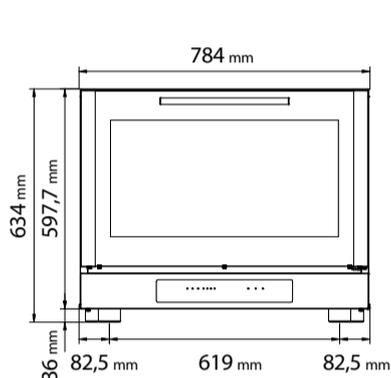


FOUR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATION



Il est idéal pour les lieux de restauration de petites dimensions qui ont la nécessité de chauffer les sandwichs garnis et les aliments congelés en mode facile et intuitif. Grâce au panneau de commande électronique, doté de 99 programmes, vous pourrez faire cuire en 4 phases et réaliser toutes vos recettes préférées en réduisant les temps de cuisson, en obtenant des résultats qui seront appréciés par vos clients. Vos créations culinaires seront succulentes et gouteuses grâce à la fonctionnalité d'humidification par bouton qui permet de personnaliser tout type de cuisson.



CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES

Dimensions Four (LxPxH mm)	784	752	634
Poids (kg)	50,6		
Distance entre guides (mm)	73		

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Puissance électrique (kW)	3,4
Fréquence (Hz)	50/60
Voltage (Volt)	AC 220/230
N° Moteurs	2 Monodirectionnels
Générateur de vapeur (chauffe-eau)	/
Protection eau	IPX3

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

Emballage carton + palette (LxPxH mm)	805	830	800
Supports latéraux	1 droit + 1 gauche		
Câble	Monophasé [3G 1,5] - L=1350 mm		

PLUS

Chambre de cuisson en acier inox
Vitre porte de contrôle
Fixations rapides supports latéraux
Joint encastré
Superposable
Système de refroidissement forcé des composants internes
IPX 3
Nouvelle géométrie de la chambre de cuisson
Certification CB
Poignée avec nouvelle esthétique de design moderne

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Alimentation	Électrique
Capacité	4 plaques/grilles 1/1 GN
Cuisson	Ventilée
Humidification	Indirecte avec bouton
Chambre de cuisson	Acier AISI 430
Température	50 - 270°C
Contrôle température	Sonde numérique
Panneau de commande	Numérique-Inférieur
N° Programmes	99
Phases programmables	4
Température pré-configurée	180°C
Préchauffage	disponible en mode «programmé»
Porte	Ouverture à bascule Ventilée Vitre de contrôle

ACCESSOIRES

Kit de superposition fours	Code EKKM4
Grille chromée 1/1 GN	Code KG9G
Plaque en AISI 304 pour la cuisson verticale des poulets	Code KGP
Plaque de récupération de graisse pour grille poulets	Code EKT11RG
Plaques en AISI 304 1/1 GN (530x325x40 mm)	Code KT9G
Table	Code EKT 411 - Code EKTR 411 Code EKTS 411 - Code EKTRS 411 Code EKT 411 D

