

GAMME

Fours Convection et Mixtes MO

MODÈLE

MICGTO7IE

FONCTION

Fours MO - 7x GN I/I

ARTICLE

Four combiné gaz vapeur directe 7xGNI/I



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	777
PROFONDEUR (mm):	729
HAUTEUR (mm):	942
POIDS (Kg):	97
VOLUME (m ³):	0.55
PUISSANCE GAZ (kW):	12
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	0.5
TENSION (V):	VAC230 IN
CAPACITE' FOUR:	7x GN I/I
ESPACEMENT DES PLATEAUX GN	70
NOMBRE DE REPAS	50/120
CAPACITÉ DU PLATEAU EN	7 x 600 x 400
NOMBRE DE CROISSANTS	84/112



GAMME

Fours Convection et Mixtes MO

MODÈLE

MICGTO7IE

FONCTION

Fours MO - 7x GN I/I

ARTICLE

Four combiné gaz vapeur directe 7xGN I/I**DESCRIPTION**

Four mixte gaz a injection. Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à lancement immédiat: convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. Programmation avec avec 9 cycles en séquence pour les cuissons automatiques. CLIMA, système automatique de mesurage et contrôle du pourcentage d'humidité et déshumidification dans la chambre de cuisson. Interface commandes à contrôle électronique Touch. Afficheurs alphanumériques à haute visibilité. Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite. Contrôle automatique évent chambre. Éclairage chambre de cuisson à led temporisé. Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis. Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile. Poignée avec ouverture droite et gauche. Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur. Protection contre les jets d'eau IPX3. Chauffage gaz: chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle a modulation d'énergie Allumage bruleures automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence. Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage. Echangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S. Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte. Disjoncteur de sécurité du moteur. Contact de porte mécanique. Affichage du manque d'eau. Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic. Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché dotation de série, glissières porte-grilles. Comprend: cloison porte-plats (espace entre les niveaux 70 mm). Capacité chambre de cuisson: 7 x GN I/I (530x325mm) 7 x (600x400). Nombre des repas 84 - II2.



GAMME

Fours Convection et Mixtes MO

MODÈLE

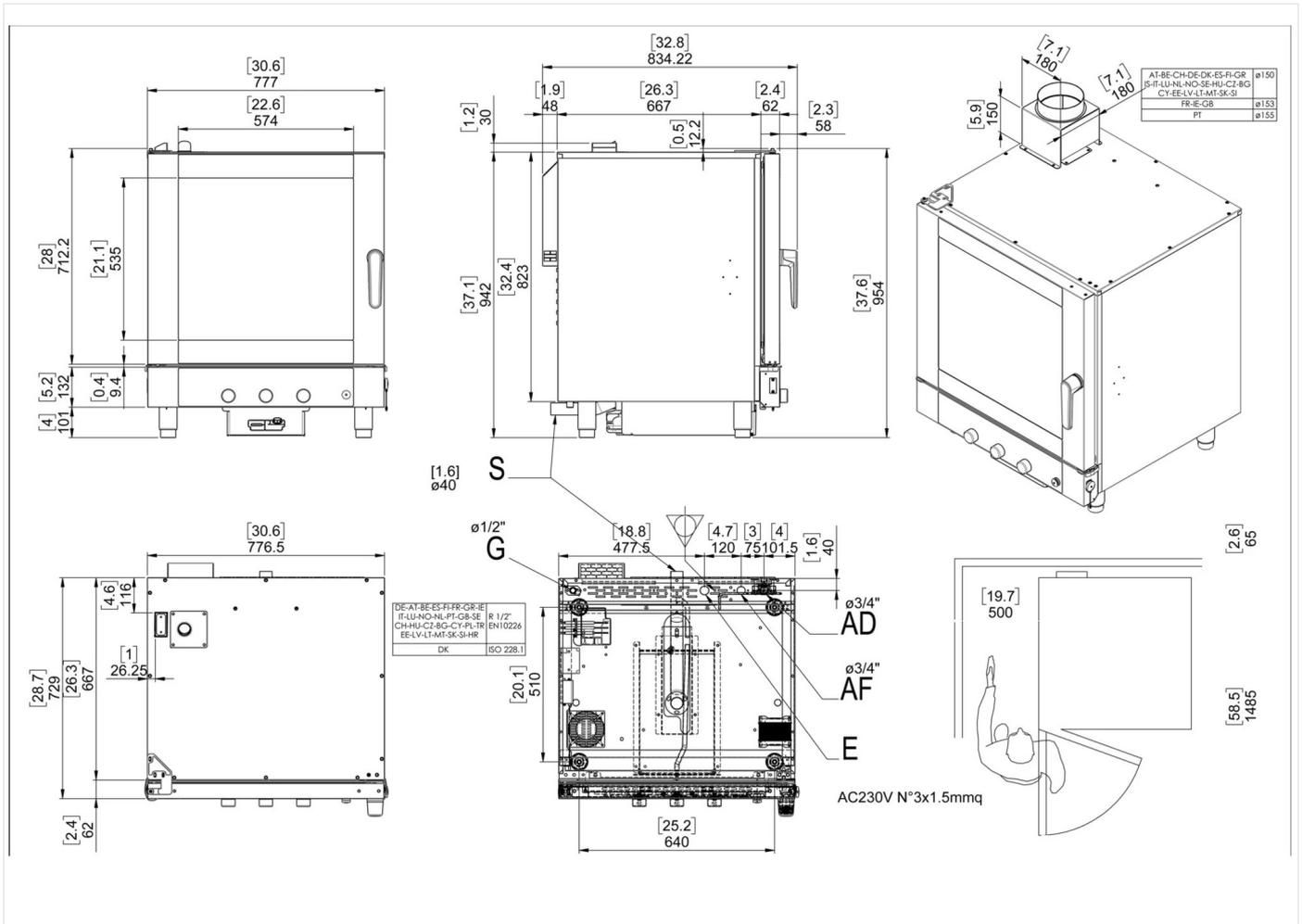
MICGTO7IE

FONCTION

Fours MO - 7x GN I/I

ARTICLE

Four combiné gaz vapeur directe 7xGNI/I



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:

VAC230 IN 50/60Hz

