FOUR MIXTE À INJECTION GN 1/1 - 7 NIVEAUX - VERSION ÉLECTRIQUE

RÉFÉRENCE : **FXDT107E**

www.furnotel.fr

FOURS **INOXTREND®**

INOXTREND



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR MIXTE À INJECTION GN 1/1 - 7 NIVEAUX - ÉLECTRIQUE - COMMANDES TACTILES
• Système de chauffage placé à l'arrière de la chambre de cuisson • Chambre de cuisson étanche en acier inoxydable AISI 304 • Chambre de cuisson avec soudure externe • Carrosseries extérieurs en acier inoxydable satiné • Structure de four en acier inoxydable AISI 430 • Charnières de porte en acier inox AISI 304 • Chauffage avec des résistances en acier Incoloy 800 • Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramique • Ventilateurs de la chambre de cuisson en acier inoxydable • Poignée de la porte avec conception brevetée : facile à ouvrir même avec les deux mains occupées • Double éclairage : sur la porte et à l'intérieur de la chambre de cuisson pour une excellente visibilité • Pas entre les niveaux 80 mm • Système autoreverse • Sonde à coeur de 20 à 99°C
ECRAN TACTILE DE GRANDS DIMENSIONS : • 3 modes : à convection, mixte avec régulation d'humidité et à vapeur • 1 sonde à coeur • Une gestion du temps de cuisson divisé par niveaux • Des programmes automatiques • 2 vitesses de ventilation • Lavage automatique

Capacité : (7 x) GN 1/1
Dimensions (L x P x H) : 750 x 760 x 760 mm
Puissance : 11 kW
Alimentation : 380 - 415V 3N
Poids : 95 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	750 x 760 x 760
POIDS (KG)	95
ALIMENTATION	380 - 415V 3N
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	11

Furnotel
25 - 27 quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - commercial@furnotel.com