

Four gaz à convection, 10 niveaux GN 1/2, pâtisserie/gastronomie. Puissance 19 kw

Four à convection vapeur à gaz avec humidificateur et panneau de commande électromécanique. Chambre de cuisson aux coins arrondis, soudée sans soudure visible. Modèles avec capacité 5 et 10 grilles, GN 1/1. Paire interne de support de grille, amovible et remplaçable, avec un espace entre les grilles de 74 mm. Porte avec large surface vitrée, 1 ventilateur à inversion automatique. Serrure de porte à pression et réouverture par un déverrouillage latéral. Chauffage indirect par tubes à flamme et brûleurs atmosphériques. Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50 ° à 280 ° et minuterie de 1 'à 120' (plus la position infinie).



1
Indicatore riscaldamento in funzione
Heating on

2
Regolazione temperatura 0 - 270° C
Temperature setting 0 - 270° C

3
Indicatore forno in funzione
Oven on

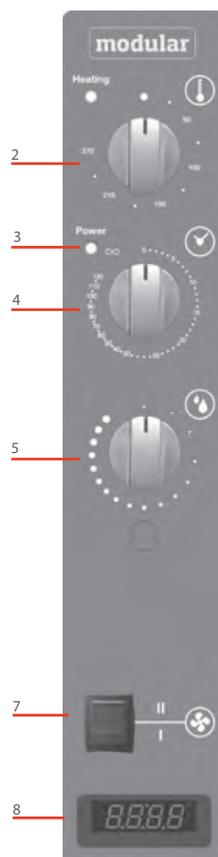
4
Regolazione timer da 1 a 120'. Presenza della funzione infinito (∞) per funzionamento continuo
Timer 1 - 120'. Infinite time position (∞), for continuous cooking

5
Umidificatore automatico
Automatic humidifier

6
Interruttore ventola 2 velocità
Two-speed-fan switch

7
Termometro digitale visualizzazione temperatura
Temperature display

8
Selettore modo di cottura: convezione, vapore, misto
Cooking mode selector: convection, steam, mixed



MARQUE MODULAR

REF: FCG 101

DIMENSION : 915x858x1130h MM

PUISSANCE : 19 kW

VERSION : GAZ

GRILL : 10 x GN 1/1 5 x 600x400

CASABLANCA
Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)
Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47
Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48
Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com