

FOURS MIXTES GAZ

GAMME PRATIKA • ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR

RÉFÉRENCE

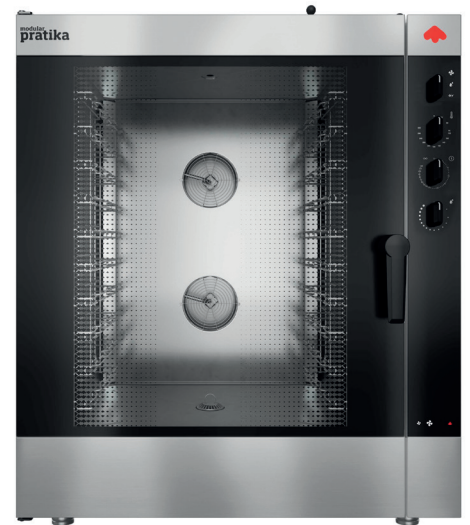
FDG 101 V

DÉSIGNATION

FOUR MIXTE GAZ - ÉLECTROMÉCANIQUE - AVEC HUMIDIFICATEUR - 10 NIV. - MODULAR

TECHNIQUE

- 2 & 3 modes de cuisson : convection, vapeur + mixte (FD)
- Chambre de cuisson avec coins arrondis
- Structures échelles de série, amovibles et remplaçables
- Espacement entre les niveaux : 74 mm
- Équipé d'une porte double vitrage, d'une turbine autoreverse et d'une cheminée ouverte/fermée de la chambre de cuisson à travers un levier spécifique
- Verrouillage et réouverture des portes par pression par le biais d'une libération latérale
- Contrôle de la température de 30° à 280° et minuterie 1-120'
- Conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte
- Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte
- Bac pour la collecte de liquides/eau de condensation amovible placé au-dessous de la chambre
- Modèles disponible avec porte à droite
- Facile à nettoyer grâce aux angles arrondis et au joint extractible
- Turbine autoreverse pour une distribution uniforme de la chaleur



DOTATION : 1 GRILLE GN 1/1

FOURS MIXTES AU GAZ

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FDG 101 V	10 niveaux (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFRM10T	10 niv.	815 x 560 x 695	

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	