



Paginacatalogus : 349-Ed8

Paginapromo : 26-Pr23-24

Elektrische convectieoven, 6x GN 1/1 + manuele bevochtiger CGE611-BQ

Beschrijvingen

mm (B x D x H)

885 x 815 x 720

kW	7.8
Spanning	2x400/3N 50-60Hz
Brutogewicht (kg)	87 kg
Inhoud (m ³)	0.59 m ³

Productgegevens

- Standaard geleverd 1 rooster GN 1/1.
- 2 ventilatoren "autoreverse"
- Interne en externe constructie in AISI 430 roestvrij staal.
- Kamer met afgeronde hoeken.
- Gemakkelijk te verwijderen pakking op tegendeur.
- Diepgetrokken bodem vangt condens op en voert het af.
- Gemakkelijk te verwijderen bodemplaatstructuur (75 mm).
- Gemakkelijk te verwijderen deflectoren.
- Condensafvoer.
- Motor(en) met zelfomkerende turbines (2800 tpm) zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Deur: athermisch, dubbel glas (4 mm), tussenruit scharnierend voor eenvoudig onderhoud.

- Ergonomische athermische handgreep, zelfsluitend.
- Microschakelaar om de ventilator te stoppen bij openen.
- Elektrische verwarming: roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen achter de turbineafleiders.
- Bedieningspaneel met bevochtigingskeuzeschakelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min.

The +

ADVANTAGE :

- Snel temperatuurbereik.
- Vlug en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling met turbines.
- Dankzij de luchtbevochtiger, koken zonder uitdrogen, "autorevers".
- Een uitgebreid aanbod aan accessoires, steunen, rijstkast,...

PLUS:

Professionele oven, hoge prestaties (7,9 kW). Oversized "auto-reverse" turbines (2800 tpm). Ultra robuust "versterkt" chassis. Dubbele beglaasde deur van 4 mm "hoog T°" Diepgetrokken bodem die condensvorming naar de afvoer opvangt.... Breed scala aan accessoires, steunen, rijstkamer,...