





GAMME

**Fours Convection et Mixtes MO**

MODÈLE

**MICGMO7IE**

FONCTION

**Fours MO - 7x GN I/I**

ARTICLE

**Four combiné gaz électromécanique vapeur direct 7xGN I/I****DESCRIPTION**

Four mixte gaz a injection. Modes de cuisson: cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C. Fonctionnement: panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement. Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite. Événement chambre manuel. Éclairage chambre à led. Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis. Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissant, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité. Poignée avec ouverture droite et gauche. Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité. Déфлекteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur. Protection contre les jets d'eau IPX3. Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur soufflé a modulation d'énergie Allumage brûleurs 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. 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.



