



Ets **GUY**
DEREGNAUCOURT
Matériel Alimentaire

Fiche produit:
Four à air pulsé/ convection Technitalia

Existe en 4/6 et 10 niveaux



Caractéristiques techniques:

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

- 1 - Réglage de la température.
- 2 - Réglage de la minuterie.
- 3 - Bouton d'humidification manuelle.



COMMANDES DIGITALES

- 1 - Interrupteur On / Off et bouton mémorisation des programmes.
- 2 - Boutons réglage température et temps de cuisson.
- 3 - Affichage : température et temps de cuisson.
- 4 - Sélection température et temps de cuisson.
- 5 - Boutons humidification et de sélection des phases de cuisson.
- 6 - Bouton Start / Stop.



- Four à air pulsé avec humidificateur
- Chambre de cuisson et extérieur en inox
- 4/6 ou 10 niveaux (600x400 ou GN1/1)
- Température max 270°C
- Porte double vitrage
- Commande mécanique ou digital
- Triphasé
- Piètement en option