FICHE PRODUIT
FOUR BOULANGERIE - PATISSERIE

10T M14EC

Descriptif du produit :

- Four électrique à chaleur tournante
- Construction tout inox
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Compatible 400x600 et 400x800
- Panneau de commande tactile
- Affichage digital
- Best steam, de 20% jusqu'à 60% d'humidité
- Best dry, taux d'humidité à 0%
- Production de vapeur par injection directe
- 5 vitesses de ventilation
- Contrôle électronique de la vitesse de ventilation
- Arrêt instantané du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Double vitrage avec ouverture de vitre intérieure
- Eclairage Led
- Joint de porte amovible
- Sonde à coeur
- Cuisson Delta T
- Cuisson par étage
- Kit de nettoyage automatique inclus
- Espacement de 85 mm entre les glissières

NKI EQUIPEMENT - 9 rue des Moulissards - 21240 TALANT
Tél : 03 80 79 30 80 - Fax : 03 80 69 24 05 - Email : nkiequipement@orange.fr

SOUS RESERVE DE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SANS PREAVIS

Modèle disponible :

- 10T M14EC 10 niveaux 400x600 / 400x800 9 KW
- 10T M14EC 10 niveaux 400x600 / 400x800 21 KW

Accessoires / Options :

- Support inox ouvert avec glissières H 860mm
- Support inox ouvert avec glissières H 680mm
- Support inox ouvert H 215mm
- Hotte à condensation
- Kit de superposition
- Charnière à gauche
- Kit USB
- Préchauffage automatique
- Refroidissement automatique

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	**Puissance (kW)**	18KW ou 21KW
Modèle	10T M14EC	**Tension (V)**	400V*
Commande	Electronique	**DIMENSIONS**	
Espace entre niveaux	85mm		
Nombre de niveaux	10 niveaux	**Dimensions (LxPxH) (mm)**	800x1150x1120 800x1300x1120
Capacité	10 niveaux 400x600 / 400x800	**Plage de température**	70 à 270°C

** Commutable en 230V monophasé*

Le + du Classic :

- 5 étapes de cuisson par programme
- 80 programmes
- Classement des programmes par noms
- Ajustement automatique des temps de cuisson
- Mode chef
- Départ différé

NKI EQUIPEMENT - 9 rue des Moulissards - 21240 TALANT
Tél : 03 80 79 30 80 - Fax : 03 80 69 24 05 - Email : nkiequipement@orange.fr

SOUS RESERVE DE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SANS PREAVIS