

FICHE PRODUIT FOUR MIXTE GAZ

BISTROT STAR 465GV



<u>Descriptif du produit</u>:

- Four mixte gaz
- Construction tout inox
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Compatible 400x600
- 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
- Espacement de 81 mm entre les glissières

Modèle disponible :

BISTROT STAR 465GV 12KW



Accessoires / Options :

- Support inox ouvert avec glissières 400x600 H 350mm
- Support inox ouvert avec glissières 6 niveaux 400x600 H 680mm
- Support inox ouvert avec glissières 9 niveaux 400x600 H 1000mm
- Rayonnage intermédiaire
- Kit de superposition
- Kit douchette
- Kit de nettoyage automatique
- Charnière à gauche

Données techniques:

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	12KW
Modèle	BISTROT STAR 465GV	Tension (V)	230V
Commande	Electronique	DIMENSIONS	
Espace entre niveaux	81mm		
Nombre de niveaux	6 niveaux	Dimensions (LxPxH) (mm)	850x925x665
Capacité	6 niveaux 400x600	Plage de température	70 à 270°C

Le + du Vision :

- 10 étapes de cuisson par programme
- Enregistrement d'une cuisson manuelle en programme
- 250 programmes
- Classement des programmes par noms avec photos et description PDF
- Ajustement automatique des temps de cuisson
- Recherche de recette par image ou par nom
- Départ différé
- Préchauffage automatique
- Refroidissement automatique
- Kit USB