



FICHE PRODUIT
FOUR BOULANGERIE - PATISSERIE

6TTR M14EC



Descriptif du produit :

- Four électrique à chaleur tournante
- Construction tout inox
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Chargement transversal en 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 cœur
- Cuisson Delta T
- Cuisson par étage
- Kit de nettoyage automatique inclus
- Espacement de 80 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 :

- 6TTR M14EC 6 niveaux 400x600 10KW

Accessoires / Options :

- Support inox ouvert avec glissières H 780mm
- Support inox ouvert avec glissières H 980mm
- Support inox ouvert avec glissières H 530mm
- Rack intermédiaire 1000x850x450
- Chambre de pousse 12 niveaux 600x400
- Hotte à condensation 1000x1080x200
- Four à sole 450 M14 (commande panneau classic)
- Kit de superposition
- Charnière à gauche
- Kit USB
- Préchauffage automatique
- Refroidissement automatique

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	10KW
Modèle	6TTR M14EC	Tension (V)	400V*
Commande	Electronique	DIMENSIONS	
Espace entre niveaux	80mm		
Nombre de niveaux	6 niveaux	Dimensions (LxPxH) (mm)	1000x900xx695
Capacité	6 niveaux 400x600	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