



FICHE PRODUIT
FOUR MIXTE GAZ

BISTROT STAR 1065GC



Descriptif du produit :

- 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 1065GC 17,5KW

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



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)	17,5KW
Modèle	BISTROT STAR 1065GC	Tension (V)	230V
Commande	Electronique	DIMENSIONS	
Espace entre niveaux	81mm		
Nombre de niveaux	10 niveaux	Dimensions (LxPxH) (mm)	850x925x1155
Capacité	10 niveaux 400x600	Plage de température	70 à 270°C

Le + du Classic :

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