

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

RACK STAR EC



<u>Descriptif du produit</u>:

- Four mixte électrique
- Construction tout inox
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Compatible GN1/1
- 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 65 à 80 mm entre les glissières

Modèle disponible:

RACK STAR EC 30,5KW



Accessoires / Options :

- Hotte à condensation GN1/1
- Chariot Rack Star 20 niveaux GN1/1
- Chariot Rack Star 16 niveaux 600x400
- Kit douchette
- Kit USB
- Kit de nettoyage automatique
- Préchauffage automatique
- Charnière à gauche

Données techniques:

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Modèle	RACK STAR EC	Tension (V)	400V
Commande	Electronique	DIMENSIONS	
Espace entre niveaux	65 à 80 mm		
Nombre de niveaux	20 niveaux	Dimensions (LxPxH) (mm)	850x925x1860
Capacité	20 xGN1/1	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