FICHE PRODUIT
FOUR MIXTE GAZ

STAR 1011GV

Descriptif du produit :

- Four mixte gaz
- 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 65mm entre les glissières

Modèle disponible :

- STAR 1011GV 13,5KW

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

SOUS RESERVE DE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SANS PREAVIS

Accessoires / Options :

- Support inox ouvert avec glissières GN1/1 H 280mm
- Support inox ouvert avec glissières 5xGN1/1 H 610mm
- Support inox ouvert avec glissières 8xGN1/1 H 1000mm
- Support fermé neutre 16 niveaux GN1/1
- Support fermé chauffant 16 niveaux GN1/1
- Kit de superposition
- Kit douchette
- Kit de nettoyage automatique
- Charnière à gauche

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	**Puissance (kW)**	13,5KW
Modèle	STAR 1011GV	**Tension (V)**	230V
Commande	Electronique	**DIMENSIONS**	
Espace entre niveaux	65mm		
Nombre de niveaux	10 niveaux	**Dimensions (LxPxH) (mm)**	715x795x1000
Capacité	10xGN1/1	**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

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