



FICHE PRODUIT
FOUR MIXTE ELECTRIQUE A COMMANDES MECANIQUES

WE7D



Descriptif du produit :

- Four mixte électrique à commandes mécaniques
- Construction tout inox
- Injection directe
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Commandes électromécaniques
- Compatible GN1/1 et 600x400 sans remplacer les glissières
- Inversion automatique des turbines
- Joint de porte amovible
- Porte double vitrage avec ouverture de vitre intérieure
- Eclairage intérieur
- Fonction humidification manuelle
- Espacement des grilles 75mm
- Livré sans bac, ni grille

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



Modèle disponible :

- WE7D

Accessoires / Options :

- WS91 / Support inox ouvert 15xGN1/1, 600x400mm
- AC11 / Armoire chauffante 12 niveaux GN1/1, 1540W
- AC64 / Armoire de fermentation 12 niveaux 600x400, 1730W
- KIT / Kit de superposition
- KDLA / Kit douchette
- HC10 / Hotte à condensation
- KSC / Kit sonde à cœur
- VTE / Afficheur de température de chambre de cuisson
- DC / Disque de réduction du débit d'air pour les cuissons délicates

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	9.3
Modèle	WE7D	Tension (V)	-400
Commandes	électromécanique	DIMENSIONS	
Espace entre niveaux	75mm		
Nombre de niveaux	7 niveaux	Dimensions (LxPxH) (mm)	920x750x850
Capacité	GN1/1, 600x400mm		