

GE711DSVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	7 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x885x875 mm
PESO - WEIGHT	98 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	10,5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V 3~ 50Hz



Forni elettrici digitali a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale.

Dotazione standard: 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase preriscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce led.



High-efficiency electric and digital direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment.

Standard equipment: 2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, led lighting.



Fours électriques digitale à vapeur directe à haut rendement pour la gastronomie. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.