Gastrodirect EUROPE SA
16, Grand rue L-8372 Hobscheid, Luxembourg
Tel.: +352 20 40 3286 Fax: +352 20 40 9081
E-mail: cs@gastrodirekt.net
Handelsregisternummer RC B118.7777, MwSt nummer: LU21415218

FM401GM - Konvektions-, Dampf- und Kombibacköfen

Produkt-Code: FM401GM
Gewicht: 369kg
Dimensionen: 927mm x 1330mm x 1925mm
Fassungsvermögen Bleche : 40x1/1GN - 20x2/1GN
Blechabstand: 62,5 mm
Backraumgrösse: 608x700x1385mmh
Spannung : 3N-AC400V - 1,2 Kw
Stärke : Kcal 34400 (KW 40)
Nettogewicht : 319

HEIßLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGERDie Backöfen der Serie FM Foinox haben ein integriertes System (COMBIBOILER SYSTEM), mit dem im traditionellen Konvektionssystem, mit Dampf oder kombiniert gekocht werden kann, damit werden alle Anforderungen der Küchenchefs und Restaurantbesitzern erfüllt. Die heisse Luft wird im Backraum in jede Richtung verteilt und dervom Boiler erzeugte Dampf wird direkt in den Raum geleitet.

Tür: doppelte, gehärteteGlasscheibe mitLuftzwischenraum, um dieAussentemperatur des Glasesniedrig zu halten.Für eine umfassendeReinigung kann derZwischenraum geöffnetwerden.

Serienmäßig mitblechauflageschienenfür gastronomieund konditoreivesehen.Mod. 60-100

Der Innenraum wurde miteinem runden Design,ohne inneren Ränder. DieseEigenschaft sichert sowohlgrößere Geschwindigkeitals auch Gleichförmigkeitin der Verbreitung derHitze und einer größerenBequemlichkeit derReinigung für die zuverlässigeHygiene

Kernfühler. (Zusatzteil)

Drosselklappe für die sofortige Ableitungüberschüssigen Dampfes

AbnehmbareDichtung auseinem einzigenStück.

Fettschutzfilter.(Zusatzteil)

Ausgestattet mit der Funktion Schnellkühlungausgerüstet, die einen schnellen Wechselvon einem Kochsystem zum anderen erlaubt,so gibt es bei der Arbeit in der Küche keineAusfallzeiten und es werden bessere Ergebnisseerzielt. (Nur für Modelle EPA)

Blockierungssystemder Tür mitEinzelkupplung.

Filter gegendieAblaufverstopfung

Ablaufrinne.

Kondensatauffangwanne sammelt das Kondenswasser der Glasscheibeund leitet es direkt in die Ablaufrinne: so werden störende Tropfen auf demFussboden der Küche vermieden.

Selbstreiningungssystem inkludiert

Für die Gesundheit Iher Gäste und für die Umgebung sindlhire Gerichte unter dem sanitären Blickpunkt absolut sicherund lhre Küche wird umweltfreundlich.

Lieferbar für die Backofen modeller FM 60-100-200 EPA.

IDEAL CLIMA Feuchtigkeitskontrolle von 20% bis 80%

Die Möglichkeit, die Feuchtigkeit zwischen 20% und80% einzustellen, ermöglicht die Regeneration sehrempfindlicher Produkte, die Haltbarkeit der zarten Produkteund die Durchführung der Zubereitung von Gerichten, fürdie ein schnelleres Garen im Vergleich zum Trockenzykluserforderlich ist

Inkludiert lieferbar für die Backofen modeller EPA.

16031,68€