



▶ Jusqu'à 10 x 1/1 GN ou 600 x 400 mm



▶ Utilisation simple à l'aide de la manette



▶ Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage



▶ Hotte aspirante facile à régler



▶ Glissières de support amovibles



▶ Ventilateur réglable à 2 vitesses

▶ À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H., nous recommandons d'installer un adoucisseur en amont et de limiter la pression de l'eau à max. 3 bars.

- Puissance gaz : 19 kW
- Puissance électrique : 0,8 kW
- Raccord pour le gaz : 1/2" R
- Tension : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Plage de température : de 50 °C à 280 °C
- Commande : Manette
- Vitesse du ventilateur : 2 niveaux
- Nombre de programmes de cuisson : 1
- Nombre de phases de cuisson : 1
- Type de niveaux : Vertical
- Nombre de niveaux : 10
- Distance entre les niveaux : 74 mm
- Raccord d'eau : 3/4"
- Réglage de la durée : de 0 à 120 minutes
- Nombre de moteurs : 1
- Série : M
- Réglage de la température : En continu
- Éclairage intérieur : Oui
- Mode de fonctionnement : Électrique / gaz
- Matériau : CNS 18/10
- Avec système de nettoyage : Non
- Fonctionnement continu : Oui
- Hotte aspirante : Oui
- Affichage LED : Humidification
- Affichage LED : Température à coeur
- Affichage LED : Température
- Affichage LED : Durée
- Affichage LED : Marche/arrêt
- Affichage LED : Température
- Affichage LED : Air ventilé
- Affichage LED : Cuisson à la vapeur
- Affichage LED : Cuisson à la vapeur mixte
- Affichage LED : Cuisson à basse température
- Affichage LED : Inversion de rotation du ventilateur
- Affichage LED : Production de vapeur par injection directe
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Compris : 1 plaque 1/1 GN
- Compris : 1 grille 1/1 GN
- Compris : 1 tuyau d'évacuation en PVC
- Compris : 1 tuyau d'arrivée d'eau
- Port USB : -
- Matériau de la chambre de cuisson : Acier au nickel-chrome
- Disponible sur demande : -
- Remarque importante : À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H., nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
- Raccord pour sonde de température à coeur : Latéral
- Propriétés : Chambre de cuisson arrondie

Four mixte M 10110 G

Produits complémentaires

Supp. glissières 10x600x400, paire

CNS
18/10



- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Nombre de niveaux : 10
- Remarque importante : -
- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 725 x P 390 x H 60 mm
- Poids : 4,15 kg

Code-No. 116003
GTIN 4015613583488

Réducteur pression four vapeur



- Pression de l'eau : 1 - 6 bars (préréglé sur 3 bars)
- Raccord : 3/4"
- Température de service max. : 65 °C
- Pression d'entrée max. : 16 bar(s)
- Matériau : Laiton Chromé
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 95 x P 75 x H 50 mm
- Poids : 0,4 kg

Code-No. 533051
GTIN 4015613468617

Kit de sonde de température à cœur

STAINLESS
STEEL



- Dotation du set : 1 sonde de température à cœur
1 support
- Longueur du câble : 1,8 m
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 180 x P 265 x H 25 mm
- Poids : 0,57 kg

Code-No. 116009
GTIN 4015613595139

Douchette four mix. vap. V



- Longueur du tuyau : 2 m
- Propriétés : Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support
- Remarque importante : -
- Raccord d'eau : 1/2"
- Matériau : Plastique
Métal
- Dimensions : L 2160 x P 75 x H 30 mm
- Poids : 1 kg

Code-No. 116005
GTIN 4015613587189

Plaque grill



- Gastronorm : 1/1 GN
- Modèle de plaque de braisage : À losanges
- Avec gouttière à jus : Oui
- Matériau : Fonte d'aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 106576
GTIN 4015613660783

Set pompes four mix. vap.



- Dotation du set : 1 bidon en plastique (5 litres)
1 pompe
1 tuyau de raccordement : bidon - pompe (150 cm)
1 tuyau de raccordement : pompe - tube d'humidification (80 cm)
Matériel d'installation
- Remarque importante : -
- Matériau : Plastique
Métal
- Dimensions : L 325 x P 260 x H 140 mm

Code-No. 116011
GTIN 4015613595146

Bac GN, 1/1 P150, perforé

CNS
18/10



- Contenance : 21 litre(s)
- Empliable : Oui
- Modèle : Avec perforation (troué)
- Bord renforcé : Non
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 150 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Norme : EN 631
- Série : Top Line
- Remarque importante : -
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101150
GTIN 4016098175243

Set de tapis de cuisson 60x40



- Remarque importante : -
- Matériau : Aluminium
PTFE
- Conçu pour : 1500 - 2000 cuissons
Fours, fours à air chaud, fours mixtes
Glissières 600 x 400 mm
- Propriétés : Résistance à la température : -73 °C à 260 °C
Épaisseur du tapis : 0,125 mm
- Dotation du set : 1 tapis de cuisson
1 plaque perforée 600 x 400, perforation : Ø 5 mm

Code-No. 100326
GTIN 4015613711386

Papier de cuisson 1/1 GN



- Compatible GN : Oui
- Matériau : Papier
- Remarque importante : -
- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids : 3,55 kg

Code-No. 150687
GTIN 4015613711423

Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs



- Conçu pour : Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine
Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
- Contenance : 2 x 1 litre
- Modèle : Liquide
Hautelement concentré
- pH : 13,5
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173078
GTIN 4015613731926

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation
1 lance de pulvérisation
- Remarque importante : Attention : ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933

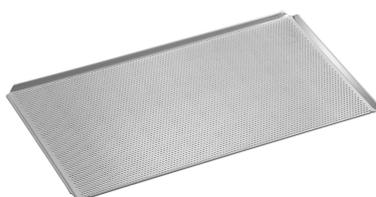
Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Remarque importante : -
- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Oui
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Code-No. 100427
GTIN 4015613734750

Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,69 kg

Code-No. 100426
GTIN 4015613734743

Plaque de cuisson 600x400-AL



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 20 mm

Code-No. 100412
GTIN 4015613734699

Plaque perforée 600x400-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -

Code-No. 100413
GTIN 4015613734705

Plaque perforée 600x400-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Oui
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -

Code-No. 100416
GTIN 4015613734712