

Ref: CGE11-N

## Turbo Line

Elektrische convectieoven, 4x GN 1/1 +  
manuele bevochtiger



*Your professional partner*

Merk : DIAMOND



·mm (BxDxH) :825x685xh560

·kW :6,2

·Volt : 400-230/3N 50Hz

·kg :60

·M³ : 0,5

- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm).

Algemene kenmerken:

- Constructie binnenkant en buitenkant in R.V.S. AISI 430.
- Kookkamer: volledig dichtgelast, 100% waterdicht, hoeken en kanten afgerond. Dichting tegen de achterkant van de deur, eenvoudig te vervangen. Diepgetrokken bodem vangt het condenswater op en geleid deze naar de afvoer. Draagsstructuur voor bakplaten eenvoudig te verplaatsen (75 mm) niet kipbaar. Warmteverspreiders eenvoudig afneembaar. Luchtafvoer van condensatie. Motors met 2 turbines 2800 t/min. "autoreverse" garandeerd een homogene verspreiding van de warmte.
- Deur: warmtebestendig met dubbele beglazing (4 mm), tussenruit met scharnieren, onderhoudsvriendelijk. Ergonomisch en warmtebestendig handvat, automatische sluiting, met afsluitdichting. Micro-schakelaar stopt de ventilator bij opening van de deur.
- Elektrische verwarming: gepantserde R.V.S. weerstanden geplaatst achter de deflectors van de turbines.
- Bedieningspaneel geconstrueerd met keuze vochtigheidsgraad.
- Thermostaat van 20°C tot 280°C, timer van 1 tot 120 minuten.

ADVANTAGE:

Snel temperatuurbereik. Vlug en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling met turbines. Dankzij de luchtbevochtiger, kookt u zonder uitdrogen.