

Ref: CGE611-BP

Turbo Line

Elektrische convectieoven, 6x GN 1/1 +
manuele bevochtiger



Your professional partner

Merk : DIAMOND



WITH HUMIDIFIER



·mm (BxDxH) :865x685xh715

·kW :7,9

·Volt : 400-230/3N 50-60Hz

·kg :85

·M³ : 0,66

- Standaard geleverd 1 rooster GN 1/1.
- 2 ventilatoren "autoreverse"
- Binnen- en buitenconstructie in AISI 430 roestvrij staal.
- Kookkamer: volledig gelast, volledig waterdicht, afgeronde hoeken en hoeken.
- Afdichting op de toonbankklep, eenvoudig te verwijderen.
- Diepgetrokken bodem die condensatie naar de afvoer opvangt.
- Gemakkelijk te verwijderen (75 mm) antitipper plaathouder structuur.
- Afbuiggeleiders eenvoudig te verwijderen.
- Oura voor condensatafvoer.
- Motor(en) met turbines (2800 tpm) "auto-reverse" garanderen een homogene warmteverspreiding.
- Deur: athermisch met dubbele beglazing (4 mm), scharnierend tussenglas, eenvoudig onderhoud.
- Ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting.
- Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen.
- Elektrische verwarming: roestvrijstalen afgeschermd weerstanden geplaatst achter de turbine deflectoren.
- Bedieningspaneel bestaande uit een keuzeschakelaar voor bevochtiging, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten.

PLUS:

- Professionele ovens, grote prestaties (7,9 kW).
- Extra grote ventilatoren "autoreverse" (2800 t/min)
- Verbeterde, extra robuuste en super geïsoleerde chassis
- Deur met dubbele beglazing, met een dikte van 4mm dat aan hoge temperaturen kan weerstaan.
- Diepgetrokken bodem die condensatie naar de afvoer opvangt.....
- ..
- Breed scala aan accessoires, steunen, rijskamer,....

ADVANTAGE :

- Snelle temperatuurinstelling.
- Homogeen en snel koken, zelfs bij lage temperaturen, dankzij de verspreiding van de warmte door de turbines.
- Dankzij de luchtbevochtiger, koken zonder uit te drogen, "auto-reverse"....
- Breed scala aan accessoires, steunen, rijskamer,...