



XB893



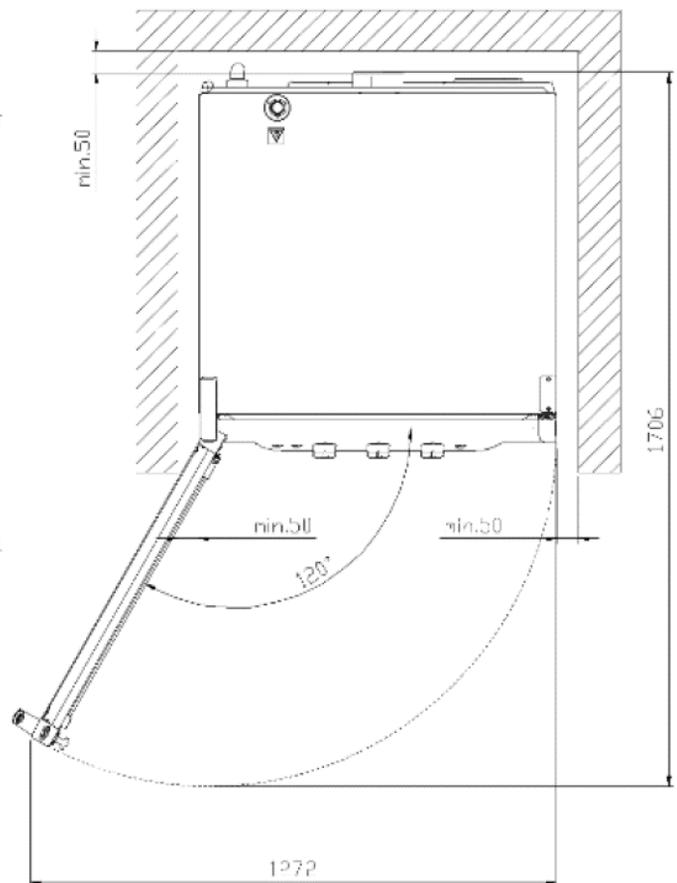
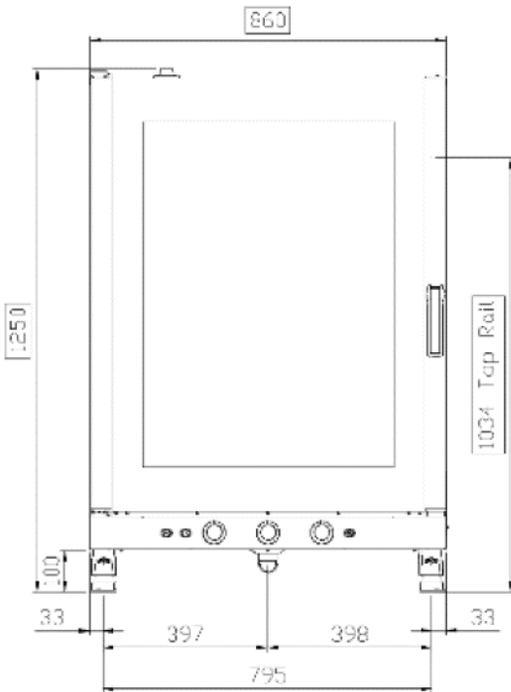
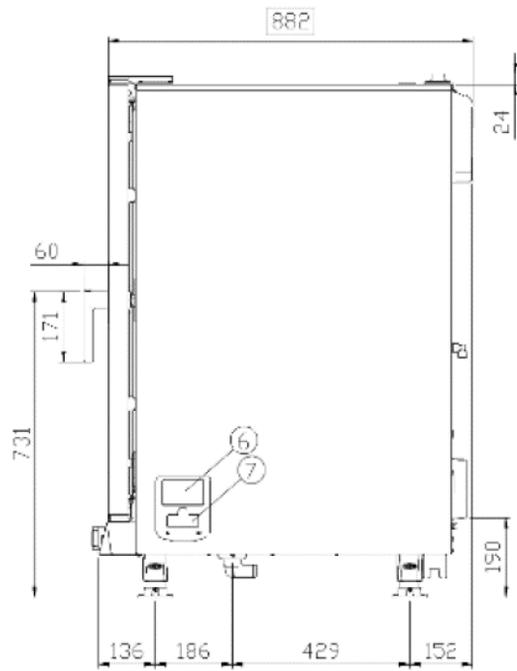
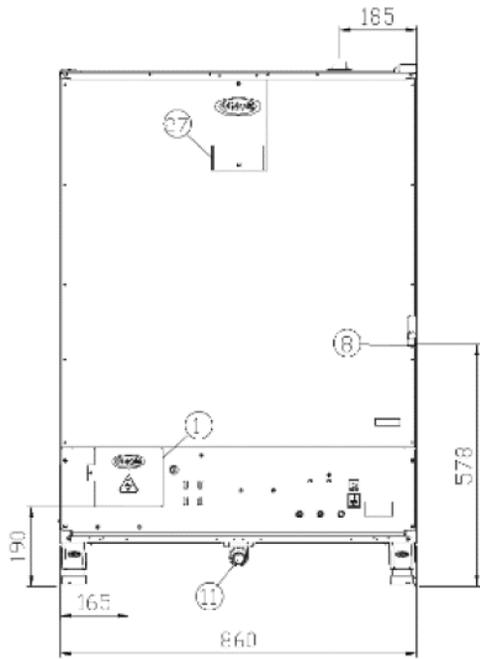
	XB893
Capacité	10 600x400
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V~ 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Puissance gaz	-
Dimensions	860x882x1250
Poids	112 Kg



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

	Dynamic	Manual
MODALITE DE CUISSON		
Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C	•	•
Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C	•	•
Température maximum de pre-chauffage à 260° C	•	•
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation	•	•
Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur	•	•
GESTION DU CLIMA DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson	•	•
Technologie STEAM.Plus: introduction de l'humidité variable de 20 à 100 % configurable par le contrôle électronique	•	-
Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité	-	•
BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE		
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique (seulement pour les modèles gaz)	-	•
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz (seulement pour les modèles gaz)	-	•
PORTE BREVETE		
Charnières de porte réalisées en techno polymère à haute résistance et auto lubrifiant (pour porte à ouverture latérale)	•	•
Porte réversible, même après l'installation	•	•
Positons d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°	•	•
FONCTIONS AUXILIAIRES		
99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 3 step di cottura e pre-riscaldamento	•	-
Technologie Protek.SAFE™: efficience thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)	•	•
Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré	•	•
Fonctionnement continu «INF»	•	•
Visualisation de la valeur nominale de la température de la chambre	•	-
Fonction COOL pour la baisse de la température de la chambre	•	-
Unité de température en °C ou en °F	•	-
DETAILS TECHNIQUE		
Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales	•	•
Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes	•	•
Pivot de poignée en fibre de charbon anti ruptures	•	•
Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage	•	•
Supports pour les plaques en tôle pliée à L	•	•
Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants	•	•
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	•	-
Porte USB et LAN	•	-
Limiteur de température de sécurité	•	•



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460