

STEAM BOX H

20 GN 1/1



INFORMATIONS PRODUIT

- › Contrôle par écran tactile avec interface intuitive pour une prise en main immédiate.
- › Système de contrôle d'humidité de la chambre de cuisson instantané (breveté), permettant un ajustement immédiat du taux d'humidité.
- › Système de lavage automatique 5 programmes avec pompe doseuse de produit de lavage.
- › Inverseur de rotation du ventilateur optimisé en fonction des temps de cuisson pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Capacité de programmation : 200 programmes de 9 phases.
- › Ventilateur 6 vitesses.
- › Sonde à cœur de série.
- › Douchette à enrouleur automatique de série.
- › Espace entre glissières : 70 mm.
- › Four entièrement en acier inox.
- › Chambre de cuisson avec angles arrondis pour une meilleure hygiène.
- › Échelles porte-grilles fixes sur les versions 6 et 10 niveaux et chariots mobiles sur les versions 20 niveaux. Structure mobile sur 6 à 10 niveaux GN 1/1 en accessoires.
- › Flux d'air optimisé pour une parfaite uniformité de cuisson, aussi bien dans des conditions de faible ou pleine charge.
- › Chauffage électrique par résistances blindées haute efficacité.
- › Éclairage intérieur halogène 12 V fixé sur la porte pour un éclairage uniforme de toute la chambre de cuisson.
- › Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage.
- › Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure, pour limiter la température de la surface extérieure.
- › Raccordements séparés de l'eau normale et de l'eau adoucie dans un souci d'efficacité et d'économie.
- › Bandeau de commandes facile à ouvrir pour un accès rapide à la partie technique.

REFERENCES	CAPACITE	SYSTÈME DE PRODUCTION DE VAPEUR	SYSTÈME DE LAVAGE	DOUCHETTE EXTRACTIBLE	SONDE A CŒUR	PUISSANCE ELEC-TRIQUE (kw)	TENSION (V)	DIMENSIONS LxPxH (mm)
SBME201	20 GN 1/1	Combiné	Option	OUI	OUI	23.3	400V TRI	930 x 830 x 1850



ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com