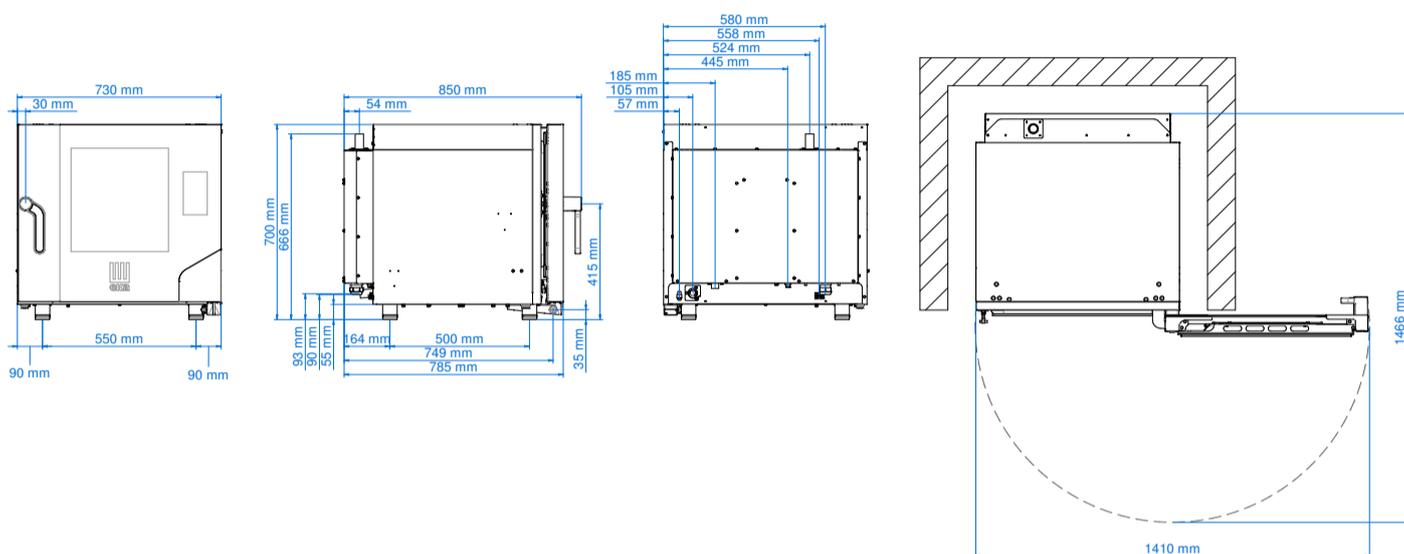


CHF 511 DGT



**Four électrique combiné convection
vapeur 5 plaques 1/1 GN
avec écran BLACK MASK**



Caractéristiques dimensionnelles

Dimensions Four (LxPxH mm)	730 x 849 x 700
Poids (kg)	78,4
Distance entre guides (mm)	68

Caractéristiques électriques

Puissance électrique (kW)	7,8
Fréquence (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° moteurs	1 Bidirectionnel
Générateur de vapeur (kW)	/
Protection eau	IPX4

Caractéristiques fonctionnelles

Alimentation	Électrique
Capacité	N° 5 plaques/grilles 1/1 GN
Cuisson	Semi-statique + ventilé
Vapeur	Direct avec réglage automatique via le sélecteur tactile (10 étapes)
Chambre de cuisson	Acier AISI 304
Température	30 - 270 °C
Contrôle température	Sonde numérique
Panneau de commande	Panneau électronique Black Mask
N° Programmes	100
Phases programmables	10
Température pré-configurée	180 °C
Préchauffage	Disponible
Porte	Ouverture latérale avec charnières à droite Ventilée Vitre de contrôle
Empilable	Oui
Pieds	Réglable

Accessoires

Hotte d'aspiration à condensation	MKCC 5
Kit de superposition fours	MKS 11 MKSST 511
Table	MKTS 11 MKT 11 D
Mainteneur de température	MKM 1211
Autres accessoires	Disponible dans la section dédiée

Équipements de série

Emballage carton+pallet (LxPxH mm)	790 x 905 x 865 mm
Glissières	1 droite + 1 gauche
Câble	Triphasé + neutre [5G 2,5]-L=1600 mm
Prise USB	
Prédisposition pour sonde à coeur	
Prédisposition pour système de lavage automatique	
Bac de récupération des condensats avec vidange sur la porte	
Charnière avec serrure de porte pour ouvertures réglées à 60°, 90°, 120°, 180°	

Plus

Système de boîtier d'air breveté Airflowlogic™	Tension (V): AC 220/230 3 PH
Système de vapeur directe breveté Humilogic™	
Sur demande lors de la commande	Tension (V): AC 220/230 Porte ouvrante côté gauche
Logiciel de gestion de l'humidité	
Allumage du four programmable	
40 recettes stockées	
Système pour HACCP	
Charnières de porte réglables	