

? BESTE WAHL



Elektroofen Dampf/Konvektion TOUCH SCREEN 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

DFV-1511/PTS

Beschreibungen

mm (B x T x H)	750 x 790 x 1650
kW	18
Spannung	400-230/3N 50-60Hz
Bruttogewicht (kg)	205 kg
Volumen (m ³)	1.48 m ³

Seitenkatalog : 206-SILV

Details zum Produkt

- Bedienfeld " TOUCH SCREEN "
- Integriertes Waschsystem AUTO-CLEANING
- " LENGTHWISE " Ofen Beladung Platten GN 1/3,1/2, 2/3 und 1/1.
- Standardlieferung mit 2 Raster GN 1/1
- Serienmäßig mit Untergestell aus rostfreiem Stahl.
- Kompaktöfen, geringer Platzverbrauch
- Direkter Dampf durch "Zerstäubung "
- Konvektionsheizung: durch gepanzerte Edelstahlheizelemente, die hinter dem Turbinenleitblech angeordnet sind.
- Turbine (n) mit "Autoreverse" -Gerät
- Einschub der Grillroste (67 mm).
- S.A.V. einfach, Zugriff auf der Seite möglich.
- Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung.
- Kammer aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken und Kanten, geeignet für Fettfilter
- Eingebaute Kondensatsauffangbecken (an der Tür), direkt an die Deponie angeschlossen.
- Allogenes Licht
- Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff.

- Mikromagnetische Tür
- AUTOCLEANING mit Dosierpumpe, Waschmittel und Dosierpumpenspüler
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

The +

- TOUCH SCREEN :
- "TOUCH SCREEN 4.3 "steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann.
- Serielle Schnittstelle "USB" (Frontpositionierung).
- 150 Rezepte gespeichert mit der Möglichkeit 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen zur Auswahl, alle nach Belieben programmierbar.
- 10 spezifische Regenerationsprogramme
- Kerntemperaturfühler mit DELTA-T
- "Cook & Hold" -Funktion zum Beibehalten der Temperatur nach dem Garen.
- Selbstdiagnosegerät
- Automatisches Vorheizen des Ofens - Programmierbare Zündverzögerung
- Doppelte Geschwindigkeit mit "Autoreverse".

ADVANTAGE - TYPE of COOKING :

- Konvektion (Heißluft) 20°C/270°C - Dampf 20°C/100°C - Mischbetrieb 20°C/270°C - Halten der Temperatur bei 50 ° C