



## FOUR COMBINE ELECTRIQUE MIXTE-FUMOIR 6 NIVEAUX GN1/1 AVEC SYSTEME DE NETTOYAGE

Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie autonettoyant

Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur,

Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur,

Cinq modes de cuisson : vapeur 30 °C à 120 °C, convection 30 °C à 300 °C,  
mixte 30 °C à 300 °C, réchauffage 120 °C à 160 °C, fumaison à froid et à chaud

Traçabilité intégrale à froid et à chaud,

Sonde alimentaire amovible,

Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean,

10 à 12 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés pour

la Poissonnerie, (1 filet = 20-25 tranches),

| LONGUEUR (mm) | LARGEUR (mm)   | HAUTEUR (mm)  | POIDS (kg)     |             |
|---------------|----------------|---------------|----------------|-------------|
| 906           | 1053           | 876           | 238            |             |
| Tension       | Puissance (kW) | Diamètre (mm) | Contenance (L) | Type de gaz |
| 380V TRI+N    | 10.5           | NC            | NC             | NC          |

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.