

# FOURS MIXTES

## RÉFÉRENCE

FELD06

## DÉSIGNATION

FOUR MIXTE - 6 NIV.

## TECHNIQUE

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm
- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V



### LIVRÉS SANS GRILLES

Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	



### OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	



### SUPPORTS

Réf.	Prix (h.t) €
SUPFELD06	

### OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille GN 1/1	
GRILLE SUPP 600/400	Grille 600x400	