

# Combi direct steam



## Combi-ovens

- Volledig in roestvrijstaal AISI 304, de ovenkamer is volledig waterdicht en voorzien van afgeronde hoeken.
  - Deur met dubbele beglazing waarvan de binnenste opendraaibaar.
  - Condensatie van de afgevoerde stoom.
  - Automatische energie besparing.
  - Veiligheid op deuropening en druk/onderdruk kamer.
  - Elektronische vlamregeling bij gasuitvoering.
  - MSPT onderstel met opslag voor platen.
  - Digitale versie D : automatisch omkeren van de ventilator, bevochtiger, verluchting van de ovenkamer en verlichting.
  - Programmeerbare versie P : 99 programma's en 9 cyclussen, numerieke uitlezing, instelling van de vochtigheid, autodiagnose, automatisch omkeren van de ventilator, kernsonde, verlichting van de ovenkamer, optioneel : reinigingsprogramma voor de kamer.
- Opslaan van alle gegevens betreffende de uitgevoerde kookcycli volgens de HACCP normen en programmatie op afstand door de elektronische centrale van de oven te koppelen aan een computer.

## Fours combi

- Entièrement en acier inox AISI 304, la chambre de cuisson est étanche et à coins arrondis.
- Porte à double vitrage, avec ouverture à charnières de la vitre interne.
- Condensation des vapeurs évacuées.
- Economiseur automatique d'énergie.
- Sécurité ouverture porte et pression/dépression chambre.
- Contrôle électronique de la flamme (version gaz)
- Soubassement MSPT avec porte-plaques.
- Version digitale D : inversion automatique du ventilateur, humidificateur, aération de la chambre de cuisson et éclairage.
- Version programmable P : 99 programmes et 9 cycles en séquence, affichage numérique, réglage humidité, auto-diagnostique, inversion automatique du ventilateur, sonde à coeur, éclairage de la chambre de cuisson, en option : programme de nettoyage de l'enceinte de cuisson. Mémoire des cycles de cuisson conformément aux normes HACCP et programmation à distance en raccordant un ordinateur à la centrale électronique du four.

Type	Afm./Dim. (cm)	Capac.	Verm./Puiss. kW	Prijs/Prix	
				D	P
<b>Elektrische ovens / Fours électriques</b>					
MEVT 06D/P+MSPT 06	89x82,5x166	6xGN1/1	8		
MEVT 10D/P+MSPT 10	95x82,5x179	10xGN1/1	16		
MEVT 20D/P+MSPT 20	117x89,5x179	10xGN2/1	31		
MEVT 21D/P	95x82,5x195	20xGN1/1	31,8		
MEVT 40D/P	129x89,5x195	40xGN1/1	61,8		
<b>Gasovens / Fours à gaz</b>					
MGVT 06D/P+MSPT 06	89x82,5x166	6xGN1/1	9g + 0,5e		
MGVT 10D/P+MSPT 10	95x82,5x179	10xGN1/1	18g + 1e		
MGVT 20D/P+MSPT 20	117x89,5x179	10xGN2/1	27g + 1e		
MGVT 21D/P	95x82,5x195	20xGN1/1	27g + 1,8e		
MGVT 40D/P	129x89,5x195	40xGN1/1	54g + 1,8e		