



AFO ET10 DS

Premium Line Four électronique

Gastronomie et pâtisserie
Convection + Vapeur + Combinaison

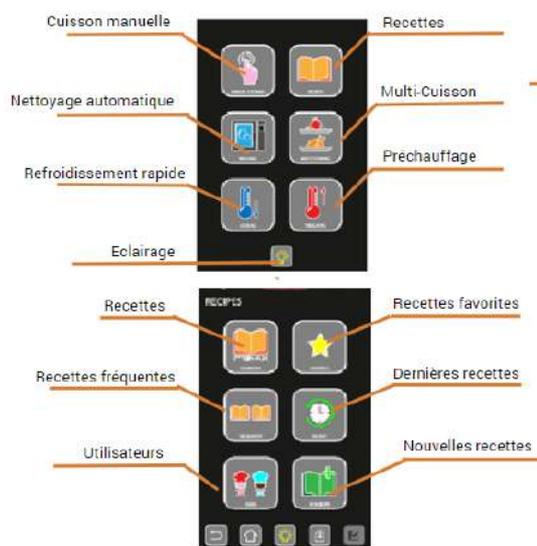


- / 20 phases de cuisson. Possibilité de mémoriser 1000 programmes de cuisson.
- / Fonction multi-niveaux et cuissons multiples.
- / Commandes tactiles. Bandeau de commandes digital et intuitif.
- / Acier inoxydable AISI 304. Joint encastrable. Fond embouti, chambre de cuisson à angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- / Double vitesse de ventilation et inversion automatique du sens de rotation du ventilateur

Code commercial	AFO ET10 DS
Code 12NC	851299602190
Code EAN	8003437226090

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Technologie	Convection + vapeur + combinaison
Dimensions grilles (mm)	GN1/1 600x400
Nombre de niveaux	10
Espace entre les niveaux (cm)	8
Cuisson	Delta Δt°
Porte	Latérale
Nombre de repas possibles	120-150



Cet appareil répond aux exigences de la directive européenne 2006/42/CE du 17 mai 2016 relative aux machines. La retranscription de cette directive dans le droit du travail est le décret 2008-1156 du 17/11/2008 qui impose aux professionnels d'utiliser ou de mettre à disposition de leurs employés des appareils répondant à la directive relative aux machines.

Edition 04/2020

Photos non contractuelles

FOUR AFO ET10 DS

EQUIPEMENTS

Commandes	Tactiles
Éclairage intérieur	Oui
Type de porte	Abattante Double vitrage
Sonde de température à coeur	Oui

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance de chauffe dans cavité (kW)	17,6
Puissance maximale (kW)	18,4
Tension (V)	400 V tri + 3N
Fréquence (Hz)	50
Ampérage max. (A)	29

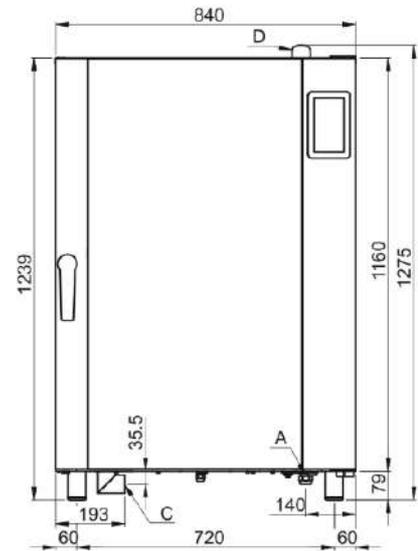
DIMENSIONS & POIDS

Dimensions extérieures (HxLxP en cm)*	127,5 x 84 x 99,6
Dimensions emballé (HxLxP en cm)	135 x 88 x 99
Poids net (kg)	140
Poids brut (kg)	150

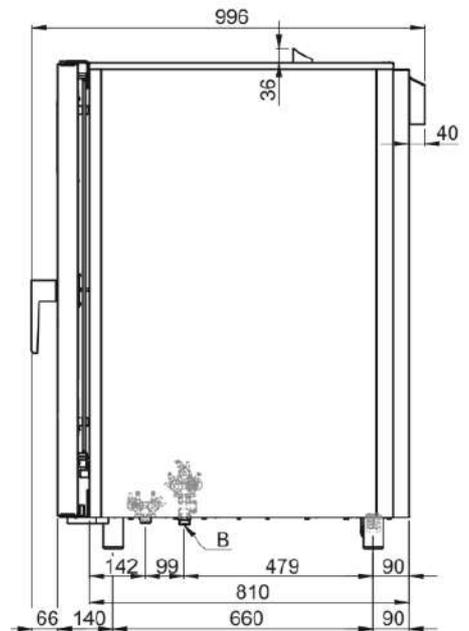
ACCESSOIRES FOURNIS

Grille chromée GN 1/1
Sonde de température à coeur
Lavage automatique

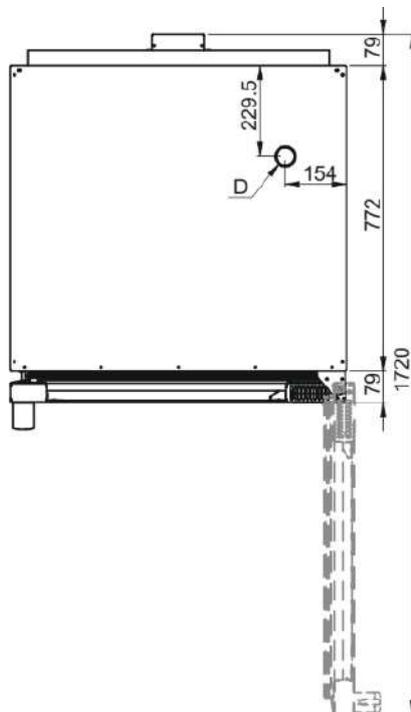
* Pieds inclus



Vue face



Vue côté



Vue de haut porte ouverte