



**HUMIDIFICATION**

page 354



**Autorevers**



## ADVANTAGE

**FR** Mise à température rapide. Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines. Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "auto-reverse"... Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

**NL** Snelle temperatuurinstelling. Homogeen en snel koken, zelfs bij lage temperaturen, dankzij de verspreiding van de warmte door de turbines. Dankzij de luchtbevochtiger, koken zonder uit te drogen, "auto-reverse"... Breed scala aan accessoires, steunen, rijkskamer,...

**DE** Schnelle Temperatureinstellung. Homogenes und schnelles Garen auch bei niedrigen Temperaturen durch die Wärmeübertragung durch Turbinen. Dank des Befeuchters kochen, ohne auszutrocknen, "Auto-Reverse"..... Breites Sortiment an Zubehör, Stützen, Blechkammer, ...

### **FR** Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Déflecteurs facilement démontables. Ora d'évacuation du condensat. 2 moteurs avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.

- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

### **NL** Elektrische convectieovens "GASTRONORM"

- Kookkamer: volledig dichtgelast, 100% waterdicht, hoeken en kanten afgerond. Dichting tegen de achterkant van de deur, eenvoudig te vervangen. Diepgetrokken bodem vangt het condenswater op en geleid deze naar de afvoer. Draagstructuur voor bakplaten eenvoudig te verplaatsen (75 mm) niet kipbaar. Warmteverspreiders eenvoudig afneembaar. Luchtafvoer van condensatie. Motors met 2 turbines 2800 t/min. "autoreverse" garandeert een homogene verspreiding van de warmte. Deur: warmtebestendig met dubbele beglazing (4 mm), tussenruit met scharnieren, onderhoudsvriendelijk. Ergonomisch en warmtebestendig handvat, automatische sluiting, met afsluitdichting. Micro-schakelaar stopt de ventilator bij opening van de deur. Elektrische verwarming: gepantserde R.V.S. weerstanden geplaatst achter de deflectors van de turbines.

- Bedieningspaneel geconstrueerd met keuze vochtigheidsgraad. Thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten. Constructie binnenkant en buitenkant in R.V.S. AISI 430.

### **DE** Elektro-Konvektionsöfen "GASTRONORM"

- Kochbereich: Komplet abgerundet, hermetische Ecken und Kanten, keine Unebenheiten. Kondenswasser wird im Ablaufrohr aufgefangen. Blechhalter einfach herausnehmbar (75 mm). Großer Rauchabzug geeignet für alle Kocharten, verstellbar. Rauchabzug gemäss Kochraum. 2 autoreversible Turbinen 2800 t/min. platziert unter dem Boden für ein besseres Ergebnis. Thermisch isolierte Doppelglastüren (4 mm), bewegliches Zwischenglas, einfache Wartung. Belüfteter Garraum, Innenbeleuchtung und mit hitzebeständigen ergonomischen Handgriffen. Automatische Schliessung. Wasserdichte Scharniere. Mikro-Schalter zur Unterbrechung des Ventilators bei Öffnung der Türe. Elektrische Aufheizung: die Heizungen sind hinter den Turbinen platziert.

- Feuchtigkeitgrad einfach am Bedienfeld einstellbar Thermostat von 50°C bis 270°C, Timer 1 min bis 120min. Innen und außen hergestellt aus Edelstahl AISI430.



**Autorevers**



4x GN 2/3  
HUMIDIFICATION



## CGE23-P

mm : 725x685xh565

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

### **FR** Four électrique à convection, 4x GN 2/3 + humidificateur manuel

- Livré avec une grille GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 Turbine "autoreverse".
- Humidificateur manuel.



### **NL** Elektrische convectieoven, 4x GN 2/3 + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 rooster GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 turbine "autoreverse"
- Manuele verdampert.

### **DE** Elektro-Konvektionsöfen 4x GN 2/3 + Befeuchter manuell

- Serienmäßig mit 1 Grillrosteinlage GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 Ventilator "autoreverse"
- Befeuchter manuell.