



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3

4x GN 2/3

ADVANTAGE

FR Fonctions et températures: Convection (air chaud) 50°C/270°C - Vapeur 50°C/100°C - Mixte convection - Vapeur 50°C/270°C.

NL Functies en temperaturen: Convector (warme lucht) 50°C/270°C - Stoom 50°C/100°C - Gemengde convector - Stoom 50°C/270°C.

DE Funktionen und Temperaturen: Konvektion (Heißluft) 50°C/270°C - Dampf 50°C/100°C - Mischkonvektion - Dampf 50°C/270°C.



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

4x GN 1/1



DFV-423/S

mm : 600x690x480

kW : 4

400-230/3N 50Hz

Four électrique vapeur-convection, 4x GN 2/3

- Vapeur directe par "nébulisation". Chargement en profondeur (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Défecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. Chambre inox, lumière halogène.
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le défecteur des turbines.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. Micro-porte magnétique.
- Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte. "Oura" pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. NB: de série avec 1 grille.



Elektrische stoom/convectoroven, 4x GN 2/3

- Directe stoom door "verneveling". Dieptelading (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud. Roestvrijstalen kamer, halogeennicht.
- Convectorverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Opvangbakje voor het condensatiewater onderaan de deur. "Afvoer" voor de evacuatie van de stoomdampen. NB: Standaard geleverd met 1 rooster.

Elektrooven Dampf/Konvektion, 4x GN 2/3

- Direkter Dampf durch "Zerstäubung". Einschub der Grillroste (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Umluftdeflektor auf Scharnieren, einfache Wartung. Garraum aus Edelstahl. Halogenlampe.
- Konvektionsheizung: durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl hinter dem Turbinenleitblech.
- Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung. Mikro Magnetschalter.
- Kondensatsauffangbecken unter der Tür. Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe. NB: Serienmäßig: 1 Grillrost.

DFV-411/S

mm : 600x870x480

kW : 5,2

400-230/3N 50Hz

Four électrique vapeur-convection, 4x GN 1/1

- Vapeur directe par "nébulisation". Chargement en profondeur (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Défecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. Chambre inox, lumière halogène.
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le défecteur des turbines.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. Micro-porte magnétique.
- Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte. "Oura" pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. NB: de série avec 1 grille GN 1/1.



Elektrische oven stoom-convector, 4x GN 1/1

- Directe stoom door "verneveling". Dieptelading (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud. Roestvrijstalen kamer, halogeennicht.
- Convectorverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen. Magnetische micro-poort.
- Condensaatopvangbakje, onder de deur. "Afvoer" voor de evacuatie van de stoomdampen. NB: Standaard met 1 rooster GN1/1.

Elektro Ofen Dampf-Konvektion 4x GN 1/1

- Direkter Dampf durch "Zerstäubung". Einschub der Grillroste (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Umluftdeflektor auf Scharnieren, einfache Wartung. Garraum aus Edelstahl. Halogenlampe.
- Konvektionsheizung: durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl hinter dem Turbinenleitblech.
- Tür mit doppeltem Thermoglas, aufklappbares Innenglas, einfache Reinigung. Mikro Magnetschalter.
- Kondensatsauffangbecken unter der Tür. Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe. NB: Serienmäßig: 1 Grillrost GN 1/1.