



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

## DFV-411/SD

mm : 600x870x480      kW : 5,2      400-230/3N 50-60Hz

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

- Vapeur directe par "nébulisation". Chargement en profondeur, espacement 67 mm, acceptant GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Défecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. Lumière halogène.
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le défecteur des turbines.
- Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte. "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. Micro porte magnétique.
- Réalisation en acier inox AISI 304. NB: de série avec 1 grille GN 1/1.



### Elektrische stoom/convectieoven, 4x GN 1/1

- Directe stoom door "beneveling". Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm, voor GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud. Halogeenverlichting.
- Convectieverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector.
- Condensaatopvangbakje, onder de deur. "Afvoer" voor rookafzuiging - kookdampen.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Vervaardiging in RVS (AISI 304). NB: Standaard met 1 rooster GN 1/1.

### Elektroofen Dampf/Konvektion 4x GN 1/1


- Direktedampf durch "Vernebelung". Tiefenbelastung, 67 mm Abstand, Aufnahme von GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Klappbarer Turbinenabweiser, einfache Wartung. Halogenlicht.
- Konvektionserwärmung: durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl hinter dem Turbinenleitblech.
- Kondensatsammelwanne, unter der Tür. "Afuhr" für die Rauchabfuhr - Kochdämpfe.
- Tür mit doppeltem Thermoglas, aufklappbares Innenglas, einfache Reinigung. Magnetisches Türmikrofon.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. NB: Standard mit 1 GN 1/1 Gitter.

## PLUS

**FR** TYPE of COOKING : Convection (air chaud) 50°/270° C  
- Vapeur 50°/100° C - Mixte convection - vapeur 50°/270° C

**NL** TYPE of COOKING : Convectie (warme lucht) 50° / 270° C - Stoom 50° / 100° C - Mixt convectie - stoom 50° / 270° C

**DE** TYPE of COOKING : Konvektion (Heißluft) 50°C/270°C  
- Dampf 50°C/100°C - Mischbetrieb 50°C/270°C.

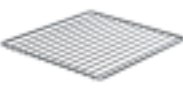


### SAC/SD

mm : 200x200x40

- ④ Sonde à coeur Combi SMALL/SMART
- ④ Hartvoeler Combi SMALL/SMART
- ④ Kerntemperaturfühler Combi SMALL/SMART

**FOR COMBI SMALL & COMBI SMART**




### CGX/23

mm : 325x353

- ④ Grilles inox GN 2/3
- ④ R.V.S. roosters GN 2/3
- ④ Edelstahlroste GN 2/3

**FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**



### CGX/11

mm : 325x530

- ④ Grilles inox GN 1/1
- ④ R.V.S. roosters GN 1/1
- ④ Edelstahlroste GN 1/1

**FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**

4x GN 1/1  
DIGITAL CONTROL

