

ICBSO30TE/S/TH



CARACTÉRISTIQUES

Contrôlez efficacement la chaleur et le débit d'air, car la double convection crée l'environnement de cuisson idéal

Poignée Tubulaire

Assure des résultats délicieux avec une variété de modes de cuisson, y compris le rôtissage à convection, déshydratation, pierre à pizza, pâtisier, etc

L'utilisation de la sonde de température vous permettra de cuire votre plat avec une précision minutieuse.

Inclut des options telles que nettoyage par pyrolyse, le démarrage différé, la cuisson minutée, le mode Sabbat, etc.

Bandeau de commande tactile avec icônes

Cavité lumineuse dotée d'un triple éclairage halogène

Porte triple épaisseur.

Installation à fleur des meubles ou en saillie

Gestion des températures par microprocesseur au degré près. Celsius et Fahrenheit

Modèle certifié Star-K répondant aux exigences religieuses www.star-k.org



ACCÉSSOIRES



Lèche-frites



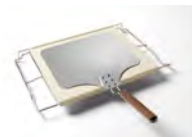
Plat à grillades



Jeu de trois grilles



Kit déshydratation



Kit de pierre à pizza



Grille télescopique



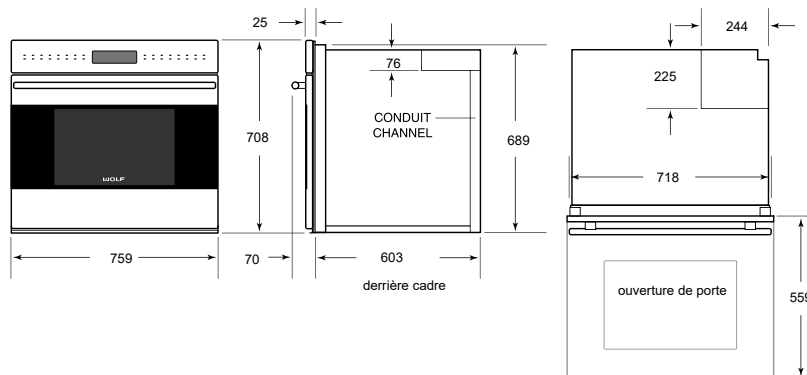
Sonde de température



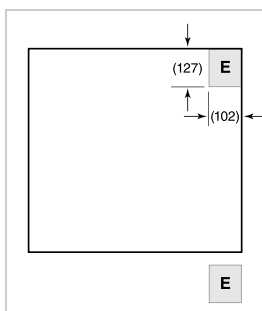
SPÉCIFICATIONS

Modèle	ICBSO30TES/TH
Dimensions	759mm L x 708mm H x 603mm P
Dimensions intérieures du four	636mm L x 415mm H x 418mm P
Volume utile	111L
Poids à l'expédition	124kg
Voltage, Hertz	220/240 Volt, 50 Hz
Connexion électrique	30 amp - Triphasé/Monophasé

DIMENSIONS

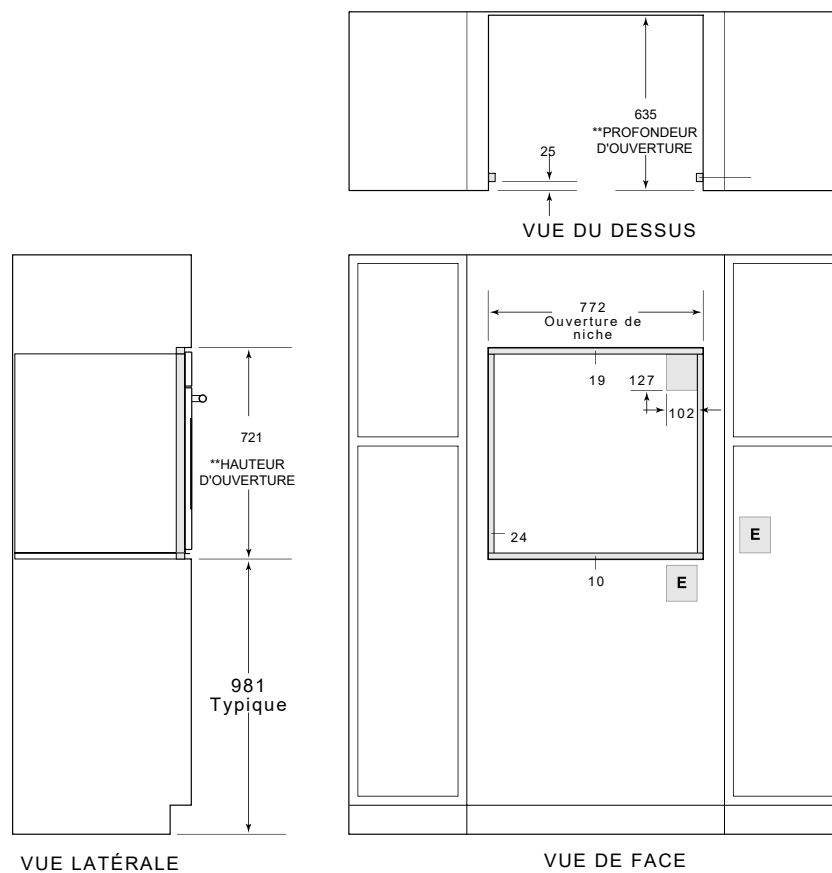


ÉLECTRICITÉ



L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE SITUÉE DANS L'ARMOIRE ADJACENTE; LE PLACEMENT DANS LA NICHE DU FOUR PEUT EXIGER UNE PLUS GRANDE PROFONDEUR D'ARMOIRE

INSTALLATION AFFLEURANTE



*Profondeur minimale de 25mm. Les zones ombragées seront visibles et doivent être finies pour s'agencer avec les armoires
 **Les dimensions fournissent des jeux minimums.