

**FICHE PRODUIT**  
**FOUR BOULANGERIE - PATISSERIE**  
**FOURS ROTATIFS**

T2



**Descriptif du produit :**

- Four gaz à chaleur tournante
- Construction tout inox
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Panneau de commande tactile
- Existe en 400x600 et 500x700
- Affichage digital
- Best steam, de 20% jusqu'à 60% d'humidité
- Best dry, taux d'humidité à 0%
- Production de vapeur par injection directe
- 5 vitesses de ventilation
- Contrôle électronique de la vitesse de ventilation
- Arrêt instantané du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Double vitrage avec ouverture de vitre intérieure
- Eclairage Led
- Joint de porte amovible
- Brûleurs gaz fournis
- Panneau de commande Classic ou Vision



### Accessoires / Options :

- Panneau de commande Vision
- Chambre de pousse 14 niveaux H 770mm
- Hotte aspirante H 200mm
- Support ouvert H 770mm
- Préchauffage automatique (en option avec panneau de commande classic )
- Refroidissement automatique (en option avec panneau de commande classic )
- Kit USB (en option avec panneau de commande classic )
- Côtés et dos en inox
- Kit de transformation gaz naturel vers butane / propane

### Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
<b>Construction</b>	Construction tout inox	<b>Puissance (kW)</b>	13,7KW
<b>Modèle</b>	T2	<b>Tension (V)</b>	400V*
<b>Commande</b>	Electronique	DIMENSIONS	
<b>Nombre de niveaux</b>	10 niveaux	<b>Dimensions (LxPxH) (mm)</b>	1150x1200x1310
<b>Capacité</b>	10 niveaux 400x600 / 500x700	<b>Plage de température</b>	70 à 270°C

\*Commutable en 230 V monophasé

### Le + du Classic :

- 5 étapes de cuisson par programme
- 80 programmes
- Classement des programmes par noms
- Ajustement automatique des temps de cuisson
- Mode chef
- Départ différé

### Le + du Vision :

- 10 étapes de cuisson par programme
- Enregistrement d'une cuisson manuelle en programme
- 250 programmes
- Classement des programmes par noms avec photos et description PDF
- Ajustement automatique des temps de cuisson
- Recherche de recette par image ou par nom
- Départ différé
- Préchauffage automatique
- Refroidissement automatique
- Kit USB

NKI EQUIPEMENT - 9 rue des Moulissards - 21240 TALANT  
Tél : 03 80 79 30 80 - Fax : 03 80 69 24 05 - Email : nkiequipement@orange.fr

SOUS RESERVE DE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SANS PREAVIS