BRIKA

B-B4T-V

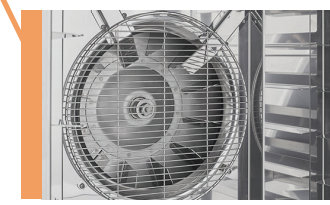
DESIGN ROBUSTE
ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

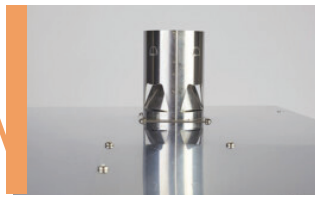
FOUR COMBI ÉLECTRIQUE
BISTROT 4T VISION

2 ANS GARANTIE · NSF · ETL LISTED Intertek

- 11 langues pré-enregistrées
- Jusqu'à 10 phases de cuisson
- Livre de recettes préchargé et en ligne + port USB de programmes personnalisés
- Écran d'affichage tactile 7"
- Contrôle automatique de la cuisson : Préchauffage automatique et programmation du démarrage différé
- Option mode manuel + injection de vapeur manuelle
- Fonction multi-minuterie pour cuissons multiples et mixtes
- Inversion du ventilateur, contrôle de la vitesse et arrêt du moteur
- 5 Vitesses du ventilateur et cuisson semi-statique
- DEL bleu pour vérification du nettoyage
- **BakePOINT** Sonde de coeur
- **BakeDRY** Ouverture de cheminée automatique
- **BakeSTEAM** Contrôle de la vapeur en %
- **BakeCLEAN** Système de nettoyage automatique

Renseignez vous sur notre option de penture à gauche!





Accomode les plaques de **18" x 26"** & moins
15" x 21" 13" x 18" gastronome 2/3

9 modes de cuisson

- Convection
- Vapeur
- Convection + Vapeur
- Convection + air sec
- Sonde de coeur
- Cuisson Delta
- Cuisson étage multiple
- Sous-vide (option)
- Pasteurisation (option)

BRIKA

B-B4T-V

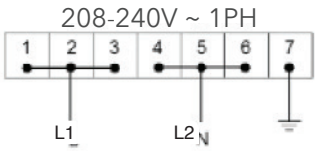
Dimensions [l×p×h]	$33^{1/2}$″ x $36^{5/8}$″ x $26^{3/8}$″
Intérieur du four [l×p×h]	$20^{7/8}$″ x 28″ x $15^{7/8}$″
Guide de grilles	4
Température max	270°C / 520°F
Poid	NET: 150lbs BOITE: 187lbs
En boite [l×p×h]	$36^{1/4}$″ x $39^{3/8}$″ x $25^{5/8}$″

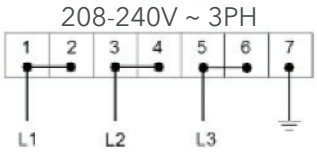
ALIMENTATION

Puissance 7.5 KW

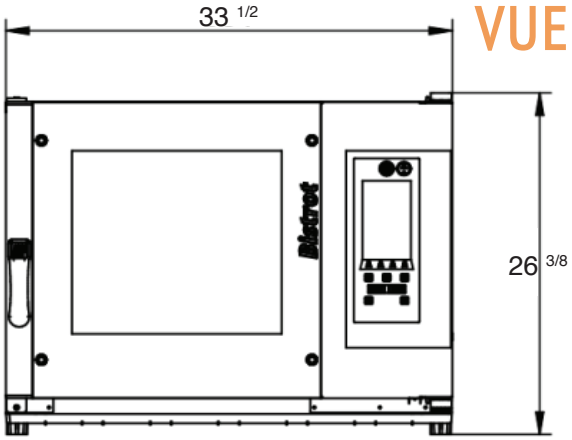
Voltage

208V / 1PH - 32.6 AMP
208V / 3PH - 18.8 AMP
240V / 1PH - 34.2 AMP
240V / 3PH - 19.7 AMP

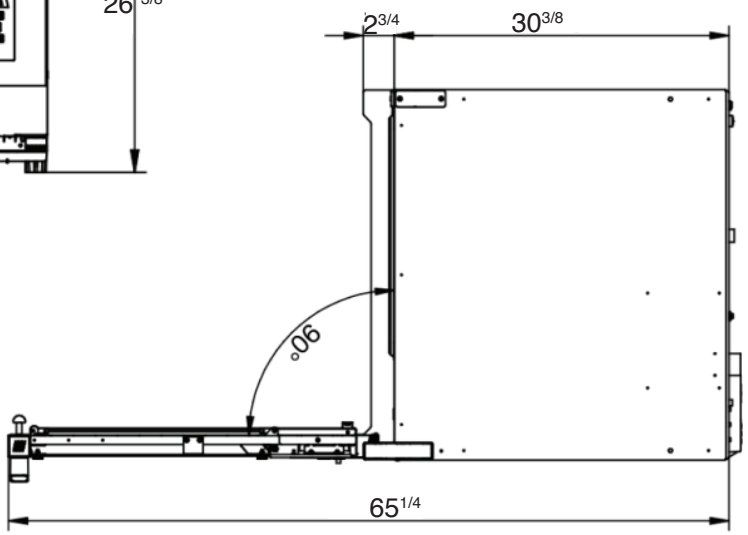




VUE DE L'AVANT



VUE DU DESSUS



SOF12B

DISTREX WATER FILTRATION SYSTEMS

SYSTÈME DE CARTOUCHE D'ADOUCISSEMENT DE L'EAU INCLUS.

ASSEMBLAGE/SUPPORT

PLUS DE PRODUITS

SÉCURITÉ

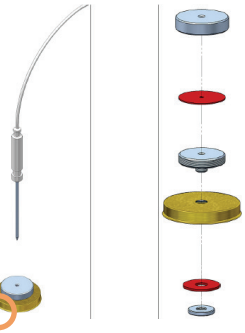
Gardez les combustibles à au moins 12″ de l'équipement. Gardez un espace de 4″ à l'arrière.

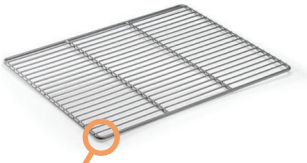
Nous sommes sur les résaux sociaux!

BRIKA

ACCESSOIRES BISTROT

- **BakeHIN** Sonde de coeur sous vide
- **MultiBakePOINT** Sonde multipoint
- **BakeNET** connection au réseau
- Hotte de ventilation
- Ensemble de pasteurisation
- Grilles de four





THORINOX

Chariot en acier inoxydable
DRACK-XXXX-SS

Base de four en acier inoxydable
TOS-XXXX-SS

DISTEX WATER FILTRATION SYSTEMS

Système de filtration d'eau pour four combi / vapeur

CORO-200

Spécialement conçu pour les fours combi et vapeur, sa technologie d'hyper-filtration élimine les minéraux et la dureté de l'eau, empêchant ainsi la formation de tartre partout dans le four, pour un four plus durable avec moins de coûts d'entretien et de réparation.