Morue: 8701

Four à gaz à convection combiné avec humidification pour la restauration, 5 plaques GN 1/1



Description

C'est le four à gaz idéal pour la restauration. Équipé d'un échangeur de chaleur dont chaque détail de conception est breveté. Sa structure en fonte garantit un rendement thermique élevé, associé à une faible consommation et à une résistance absolue à la déformation, même à haute température. Un dispositif électronique d'une fiabilité éprouvée assure le fonctionnement et la sécurité du four. Il est équipé d'une chambre en acier inoxydable AISI 430 et d'une ouverture latérale.

Capacité : 5 plaques/grilles 1/1 GN ou 4 plaques/grilles de 60 x 40 cm.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1009x806x902 mm
Dimensions extérieures	960x760x740 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	5 janv. 1/1
Fréquence	60 Hz
Humidification	commande indirecte par bouton-poussoir
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	112 kg
Poids net	92 kg
Puissance thermique	8 kW
Tension	230 V