Morue: 100800020152053

Four électrique combiné à 6 plaques de 60 × 40 cm, à convection et vapeur, avec commandes électromécaniques



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 6 plaques de 60 x 40 cm, d'un panneau de commande électromécanique et pouvant être superposé à une armoire de fermentation. La qualité réunie dans un four simple et performant, avec une plage de température de fonctionnement de 100 à 275 °C, qui vous permettra de cuire les plats les plus élaborés de manière toujours homogène. Indice de protection IPX4, blocage de la porte à 60°, 90°, 120° et 180°, porte à ouverture latérale à droite, ventilation et vitre d'inspection, ainsi que pieds réglables.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	910x1090x1015 mm
Dimensions extérieures	850x1041x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	6 600 × 400 mm
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	118.2 kg
Poids net	108.2 kg
Puissance électrique	10,4 kW
Température de fonctionnement	+100 +275 °C
Tension	400 V
Vapeur	commande directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 positions

Équipement de série

Fourni avec	Supports latéraux : 1 à droite + 1 à gauche, câble triphasé + neutre [5G 2,5] - L = 1 600 mm, pré-équipement pour lavage manuel, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte