Morue: 100800020162054

Four électrique combiné à convection-vapeur pour 7 plaques GN 1/1, à commandes électromécaniques



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 7 plaques GN 1/1, d'un panneau de commande électromécanique et pouvant être superposé à un étuvage. 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, ventilée, avec vitre d'inspection et pieds réglables.

Dimensions

Dimensions extérieures	730x855x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	7 janvier 1/1
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	96 kg
Puissance électrique	10,4 kW
Température de fonctionnement	+100 +275 °C
Tension	400 V

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