Morue: 100800020192055

Four électrique combiné à convection vapeur pouvant accueillir 11 plaques GN 1/1, avec commandes électromécaniques



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 11 plaques GN 1/1, 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 extérieures	730x855x1130 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	113.8 kg
Puissance électrique	15,4 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