Morue: 100810010162059

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



Description

Four à gaz combiné pour 7 plaques GN 1/1 à convection-vapeur avec commandes électromécaniques, chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304, cuisson ventilée, à vapeur directe avec réglage par sélecteur à bouton rotatif, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, porte à ouverture latérale à droite et charnière avec blocage permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°

Dimensions

Dimensions de l'emballage	788x903x1016 mm
Dimensions extérieures	730x855x951 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	7 janvier 1/1
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx3
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	118.5 kg
Poids net	108.5 kg
Puissance du gaz	13,5 kW
Température de fonctionnement	+100 +260 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Supports latéraux : 1 à droite + 1 à gauche, câble monophasé [3G 1,5] L = 160 cm, pré-équipement pour lavage manuel, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, charnière avec blocage de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°, et buse GPL