Morue: 100810010192060

Four à gaz combiné pour 11 plaques GN 1/1, à convection-vapeur, avec commandes électromécaniques



Description

Four à gaz combiné pouvant accueillir 11 plaques GN 1/1, à convection et vapeur, avec commandes électromécaniques, chambre de cuisson en acier AISI 304, cuisson ventilée et à vapeur directe avec réglage par sélecteur à molette, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, porte à ouverture latérale à droite et charnière avec dispositif de blocage permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°

Dimensions

Dimensions de l'emballage	788x903x1296 mm
Dimensions extérieures	730x855x1231 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx3
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	151 kg
Poids net	141 kg
Puissance du gaz	17,5 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