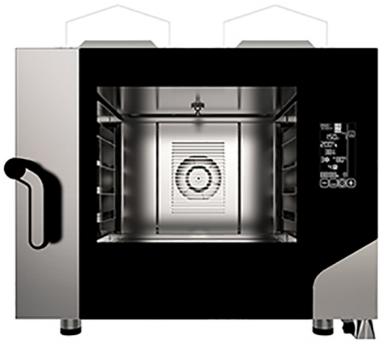
Morue: 100820010242061

Four à gaz combiné à 4 plaques de 60 × 40 cm, à convection et vapeur, avec commandes numériques Black Mask



Description

Four à gaz combiné à 4 plaques de 60 x 40 cm, à convection et vapeur, avec commandes numériques, chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304, cuisson ventilée/semi-statique, 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 de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°

Dimensions

Dimensions de l'emballage	908x1088x866 mm
Dimensions extérieures	850x1035x801 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx3
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	112 kg
Poids net	102 kg
Puissance du gaz	9,3 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	230 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 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