Morue: 100800020172272

Four électrique combiné à convection vapeur pouvant accueillir 10 plaques GN 2/1, avec commandes électromécaniques



Description

Four électrique combiné à convection et vapeur, équipé de 10 plaques GN 2/1, 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 270 °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 de l'emballage	910x1090x1295 mm
Dimensions extérieures	850x1041x1130 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 janv. 2/1
Commandes	poignée
Fréquence	50 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Matériau	acier inoxydable AISI 304
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	140.4 kg
Puissance électrique	27,5 kW
Température de fonctionnement	+100 +270 °C
Tension	400 V
Thermostat	réglable
Vapeur	commande directe avec réglage automatique via un sélecteur à molette à 5 positions

Équipement de série

Fourni avec	2 supports latéraux (1 à droite, 1 à gauche), pré-équipement pour lavage manuel, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, charnière avec dispositif de blocage de la porte pour des angles d'ouverture réglables à 60°, 90°, 120° et 180°