Morue: 10309001021

Four à gaz combiné pour 20 plaques GN 1/1, à convection et vapeur, avec commandes sur écran tactile



Description

Four à gaz combiné pour 20 plaques GN 1/1, à convection et vapeur, 93 x 116,2 x 195,4 h cm, avec commandes par écran tactile, chambre de cuisson en acier 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 système de blocage permettant des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°.

Dimensions

Dimensions extérieures	930x1162x1954 mm
Distance entre les plaques de cuisson	66 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	20 plaques de cuisson 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx4
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	277 kg
Puissance du gaz	30 kW
Puissance électrique	1,2 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	220 V, 230 V

Équipement de série

Fourni avec	Câble monophasé, prise USB, sonde multipoint pour le cœur, support de sonde pour le cœur, lavage automatique intégré, charnière avec blocage de porte pour des angles d'ouverture réglables à 60°, 90°, 120° et 180°, Chariot coulissant avec poignée, roulettes équipées de freins et buse GPL.