Morue: 10309001017

Four à gaz combiné pour 10 plaques GN 2/1, à convection-vapeur, avec commandes par écran tactile



Description

Four à gaz combiné pour 10 plaques GN 2/1, à convection et vapeur, 85 x 103,5 x 123 h cm, avec commandes par écran tactile, chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304, cuisson ventilée, cuisson à vapeur directe réglable via un sélecteur tactile, 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	910x1090x1300 mm
Dimensions extérieures	850x1035x1230 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	10 janv. 2/1
Fréquence	50/60 Hz
Indice de protection contre l'eau	ipx3
Mode de cuisson	semi-statique, ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	168 kg
Poids net	158 kg
Puissance du gaz	18 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Câble monophasé, prise USB, sonde multipoints au cœur, support de sonde au cœur, lavage automatique intégré, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte, charnière avec blocage de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120°, 180° et buse GPL.