Morue: 100790010163039

Four à gaz combiné à convection et vapeur, 7 plaques GN 1/1, commandes par écran tactile



Description

Four à gaz à 7 plaques GN1/1, alliant fonctionnalité et innovations technologiques. Conçu pour les restaurants et les traiteurs de taille moyenne qui ont besoin de cuisiner des plats, même sophistiqués, de manière simple et intuitive. Le four est équipé d'un système de refroidissement innovant qui garantit son fonctionnement même dans les espaces les plus restreints, ainsi que d'un nouveau système de lavage de série plus compact, plus économe en énergie et plus efficace. 500 programmes de cuisson préinstallés.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	790x905x1020 mm
Dimensions extérieures	730x850x950 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	7 1/1 janvier
Indice de protection contre l'eau	ipx3
Mode de cuisson	semi-statique, ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	118.5 kg
Poids net	108.5 kg
Température de fonctionnement	+30 +260 °C