Morue: 100800020182272

Four électrique combiné à 10 plaques de 60 × 40 cm, à convection et vapeur, avec commandes électromécaniques



Description

Ce four, conçu pour les pâtisseries et boulangeries de taille moyenne, est équipé d'un panneau de commande électromécanique et offre une plage de température comprise entre 100 et 275 °C. Il vous permet de gérer vos produits levés en associant le four à une armoire de fermentation, pour obtenir ainsi des délices parfaits.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	910x1090x1295 mm
Dimensions extérieures	850x1041x1130 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 600 × 400 mm
Fréquence	50 Hz
Poids avec emballage	150.4 kg
Poids net	140.4 kg
Puissance électrique	15,4 kW
Température de fonctionnement	+100 +270 °C
Tension	380 V

Équipement de série

Fourni avec	Supports latéraux 1 à droite + 1 à gauche, Câble triphasé + neutre, pré-équipement pour lavage manuel, bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte et charnière avec blocage de porte pour des ouvertures réglables à 60°, 90°, 120° et 180°