Morue: 5706

Four électrique à convection pour 4 plaques de cuisson 2/3 GN



Description

Four électrique à convection pour 4 plaques 2/3 GN. Structure et chambre de cuisson entièrement en acier inoxydable AISI 430. La chambre de cuisson, aux bords arrondis conformément aux normes de sécurité et d'hygiène, a été conçue pour offrir un maximum de performances et de praticité. Elle est toujours équipée d'un moteur sans inversion de marche, avec un ventilateur spécialement conçu pour garantir une répartition homogène de la chaleur. Équipé d'un éclairage intérieur, il est toujours livré avec des supports de plaques et une grille GN 2/3. La porte à ouverture latérale, à double vitrage, est dotée d'une fermeture à billes et d'un joint d'étanchéité : elle est conçue pour garantir un rendement maximal du four tout en assurant la sécurité en cas de contact avec la surface extérieure.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	700x700x700 mm
Dimensions extérieures	620x600x580 mm
Distance entre les plaques de cuisson	70 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4
Fréquence	60 Hz
Poids avec emballage	50 kg
Poids net	44 kg
Puissance du gril	1.8 kW
Puissance électrique	3 kW
Tension	230 V