Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four manuel MIXTE 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400

Description

Four manuel MIXTE 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400

Système de cuisson :
Convection 50°C – 270°C /
Mixte convection 50°C – 270° C /
Vapeur directe 100°C –120°C /

Caractéristiques techniques
Capacité: 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400
Espacement entre les niveaux: 80 mm
Dimensions: 609x894x1095mm
Structure: AISI 304; AISI 430;
Porte: Réversible Double vitrage
Lampe: Led
Poids: 115 Kgs.
Vidange d'eau: 32mm
Branchement hydraulique: ¾'
Panneau de contrôle: Manuel
Température: 50 - 270° C
Minuteur: électromécanique 0 - 120 minutes
Vapeur: 10 niveaux
Moteurs: 3 moteurs avec inverseur
Spécifications électriques: 3N 400V / 13,8 Kw

Caractéristiques

Poids (en kg)	115
Référence constructeur	0I1011M
Nombre de niveaux	10
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	gn 1/1 ou 600 x 400
Températures	50° - 270° C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	13,8
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	609 x 894(+71) x 1095
voltage	3N 400V
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse