

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four MIXTE manuel 5 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques
Four électrique Mixte Manuel pour la Restauration Professionnelle - Four numérique MIXTE 5 niveaux GN 1/1 - Système de cuisson - Convection 50°C – 270°C - Mixte convection 50°C – 270° C - Vapeur directe 100°C – 120°C - Caractéristiques techniques : - Capacité: 5 x GN 1/1 - Espacement entre les niveaux: 67 mm - Dimensions: 920 x 800 x 560mm - Structure: AISI 304; AISI 430; - Double vitrage ouvrant - Lampe: Halogène - Poids: 65 Kgs. - Vidange d'eau: 32mm - Branchement hydraulique: ¾" - Panneau de contrôle: Manuel Recettes: 99 programmes (3 phases) - Température: 50 - 270° C - Minuteur: 0 - 999 min. - Vapeur: 10 niveaux automatiques - Oura évacuation vapeur: Manuelle - Moteurs: 1 moteur avec inverseur - Spécifications électriques: 3N 400V-"	Poids (en kg) 65 Référence constructeur 0L0511M_ADV Nombre de niveaux 5 Programmation Mécanique Système de cuisson vapeur Taille des grilles (en mm) GN 1/1 Températures 50° - 270° C Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 6,1 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures (en mm) 920 x 800 x 560 voltage 3N 400V Système de lavage intégré Non Garantie 1 an sur les pièces incluse