

**Four MIXTE manuel 10 niveaux GN 1/1**


Description	Caractéristiques
Four électrique Mixte Manuel pour la Restauration Professionnelle	Poids (en kg) 120
- Four numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1	Référence 0L1011M_ADV
- Système de cuisson	constructeur
- Convection 50°C – 270°C	Nombre de niveaux 10
- Mixte convection 50°C – 270°C	Programmation Mécanique
- Vapeur directe 100°C – 120°C	Système de cuisson vapeur
- Caractéristiques techniques :	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
- Capacité: 10 x GN 1/1	Températures 50° - 270° C
- Espacement entre les niveaux: 80 mm	Type de branchement Triphasé
- Dimensions: 920 x 800 x 1030mm	Puissance totale (kW) 13,8
- Structure: AISI 304; AISI 430;	DIRECT USINE Oui
- Double vitrage ouvrant	Dimensions extérieures (en mm) 920 x 800 x 1030
- Lampe: Halogène	voltage 3N 400V
- Poids: 120 Kgs.	Système de lavage Non
- Vidange d'eau: 32mm	intégré
- Branchement hydraulique: ¾"	Garantie 1 an sur les pièces incluse
- 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: 3 moteurs avec inverseurs	
- Spécifications électriques: 3N 400V-	