

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four MIXTE manuel 12 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques
Four électrique Mixte Manuel pour la Restauration Professionnelle	Poids (en kg) 120
- Four numérique MIXTE 12 niveaux GN 1/1	Référence constructeur 0L1211M_ADV
- Système de cuisson	Nombre de niveaux 12
- Convection 50°C – 270°C	Programmation Mécanique
- Mixte convection 50°C – 270° C	Système de cuisson vapeur
- Vapeur directe 100°C – 120°C	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
- Caractéristiques techniques :	Températures 50° - 270° C
- Capacité: 12 x GN 1/1	Type de branchement Triphasé
- Espacement entre les niveaux: 67 mm	Puissance totale (kW) 18,3
- Dimensions: 920 x 800 x 1030mm	DIRECT USINE Oui
- Structure: AISI 304; AISI 430;	Dimensions extérieures (en mm) 920 x 800 x 1030
- Double vitrage ouvrant	voltage 3N 400V
- Lampe: Halogène	Système de lavage intégré Non
- Poids: 120 Kgs.	Garantie 1 an sur les pièces incluse
- 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: 3 moteurs avec inverseurs	
- Spécifications électriques: 3N 400V-	