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

Four Mixte 20 niveaux avec chariot et commande manuelle

Description

Four électriques MIXTE 20 niveaux pour la Restauration Professionnelle
Four 20 niveaux avec chariot

- Capacité : Chariot 20 niveaux GN 1/1
- Espacement entre les niveaux : 65mm
- Dimensions : 1000x800x1810
- Poids net : 210 Kgs
- Panneau de contrôle : Manuel
- Température : 50° - 280°C
- Vapeur : 10 niveaux d'injection directe
- Minuteur : el/mécanique 0–120 min+continu
- Système de cuisson : Minuteur
- Caractéristiques de la porte Porte vitrée s'ouvrant latéralement
- Lampe : Lampe LED sur la porte
- Moteurs : 5 avec inverseur
- Spécifications électriques : 3N 400V / 23,1kW

Caractéristiques

Poids (en kg)	210
Référence constructeur	0L2011M
Nombre de niveaux	20
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	50° - 280° C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	23,1
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 800 x 1810
voltage	3N 400V
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse