

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four manuel MIXTE 4 niveaux GN 1/1 ou 600x400


Description	Caractéristiques
Four manuel MIXTE 4 niveaux GN 1/1 ou 600x400	Poids (en kg) 70
Système de cuisson : Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C –120°C /	Référence constructeur 0I0411M
Caractéristiques techniques Capacité: 4 niveaux GN 1/1 ou 600x400 Espace entre les niveaux: 80 mm Dimensions: 609x894x610mm Structure: AISI 304; AISI 430; Porte: Réversible Double vitrage Lampe: Led Poids: 70 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: 1 reverse-avec inverseur Spécifications électriques: 3N 400V / 4,6Kw	Nombre de niveaux 4 Programmation Mécanique Système de cuisson vapeur Taille des grilles (en mm) gn 1/1 ou 600 x 400 mm Températures 50° - 270° C Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 4,6 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures (en mm) 609 x 894(+71) x 610 voltage 3N 400V Système de lavage Non intégré Garantie 1 an sur les pièces incluse