

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	Caractéristiques
Four électriques MIXTE 20 niveaux pour la Restauration Professionnelle Four 20 niveaux avec chariot	Poids (en kg) 210
- 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	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