

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four pâtissier 10 niveaux 600 x 400 mm - Mécanique


Description	Caractéristiques
La gamme Campiello est la solution idéale pour optimiser les espaces restreints des cuisines professionnelles. Économiques grâce à leurs composants standards, les fours Campiello garantissent d'excellentes performances pour répondre aux besoins des pâtisseries, restaurants, supermarchés et petites cantines. Commande électromécanique simple, rapide et pratique. Système de ventilation réversible bidirectionnel – Régulation électronique de l'injection d'eau – Minuterie linéaire – Lampes halogènes Informations Techniques : - Capacité des plaques: 10 600x400 - GN 1/1 - Distance entre les plaques (mm): 80 mm - Fréquence (Hz): 50/60 - Tension: 380-415V 3N~ - Puissance (kW): 15.8 - Largeur (mm): 817 - Profondeur (mm): 888 - Hauteur (mm): 1308 - Température de cuisson maxi (°C): 260°C - Poids du four (kg): 128	Poids (en kg) 128.0
	Puissance (kW) 15,8
	Référence constructeur CP10M0N0
	Largeur (en cm) 817
	Hauteur (mm) 1308
	Nombre de niveaux 10
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson vapeur
	Profondeur 888
	Taille des grilles (en mm) 600x400 - GN 1/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Triphasé
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 817 x 888 x 1308
	Système de lavage intégré Non
	Garantie 1 an sur les pièces incluse