

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz pâtissier


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 1250 x 780

Poids : 150 kg

Puissance : 11,5 kW - 9780 Kcal/h

Voltage : 230V 1/N - 50/60 Hz

Description	Caractéristiques
Modules superposables, en version gaz ou électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités.	Puissance (kW) 0,5
Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.	Référence constructeur FPG-5N
Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine.	Hauteur (mm) 830
Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304.	Nombre de niveaux 5
Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux.	Programmation Mécanique
Porte du four avec poignée athermique, munie d'une large vitre "securit".	Système de cuisson humidificateur
Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C.	Températures 50° c - 300° c
Humidificateur automatique ou manuel.	Type de branchement Gaz
Distance entre les glissières dans le four.	Puissance totale (kW) 0,5
Livré sans platine.	DIRECT USINE Non
Autres informations	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 1300 x 830
Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 1250 x 780	voltage 230/1N 50HZ
Poids : 150 kg	Système de lavage Non intégré
Puissance : 11,5 kW - 9780 Kcal/h	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
Voltage : 230V 1/N - 50/60 Hz	