

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 branchementGaz
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	