Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique de remise en température maintien 15x gn 1/1 humidificateur

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en L x P x H en mm : 750x790xh1650
Poids en Kg : 175
Puissance électrique en Kw/h : 15
Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Description

Four électrique de remise en température maintien 15x gn 1/1 humidificateur
Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1.
De série livré avec 2 grilles GN 1/1
Piètement inox, livré de série
Fours compacts, de faible encombrement
Avec humidificateur de série.
Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
SAV aisé, accès commandes par la partie latérale
Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité
Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre a graisse
Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
Porte pleine, avec vitre thermique intérieure, sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique.
Micro interrupteur porte, magnétique.
Réalisation en acier inox AISI 304
Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
ADVANTAGE TYPE of COOKING :
Remise en température 120°/160° C Maintien a température 50° C
15 x GN 1/1 (530x325 mm) Piètement inox,

Autres informations

Caractéristiques

Référence constructeur	FRU-1511/P
Nombre de niveaux	15
Programmation	Mécanique
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	50° c - 160° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	15
Dimensions extérieures (en mm)	750 x 790 x 1650
voltage	400/3N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
Dimensions en L x P x H en mm : 750x790xh1650 Poids en Kg : 175 Puissance électrique en Kw/h : 15 Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz	