Four à convection électrique professionnel 5 niveaux

Référence EME5232-1
EAN13 : 3292759162758



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Typologie de produit PAB3 - Prêt à brancher
Énergie Electrique
Minuterie cuisson oui 0 à 120 min ou position infinie
Mode de production vapeur non
Nombre de vitesses de ventilation 2
Port USB Non
Capacité de programmation non
Douchette extractible Non
Échelles démontable, compatible 600x400
Système de lavage automatique non
Humidificateur Oui
Sonde à coeur Non
Ø évacuation (mm) 30
Espace entre niveaux (mm) 74
Compatibilité GN 2/3
Construction Acier inoxydable AISI 304
Chauffage convection ventilé
Commande(s) Électromécaniques
Capacité 5 GN 2/3
Type d'éclairage Intérieur

Température (°C) 30 à 300°C
Modèle électrique

ÉQUIPEMENTS :Nombre de niveaux max. 5

DIMENSIONS ET POIDS :
Profondeur (mm) 747
Largeur (mm) 600
Hauteur (mm) 673
Poids net (kg) 53
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) 600x747x673

ALIMENTATION :
Arrivée eau G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW) 3.3
Tension (V) 230V (mono)
Fréquence (Hz) 50

LOGISTIQUE :
Dimensions emballage (LxPxH) (mm) 750x820x800
Poids brut (kg) 63

Information complémentaire : Porte à double vitrage avec grande surface vitrée. Canal d’air pour la ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface extérieure. Fermeture de la porte par pression et réouverture par décrochage. Poignée métallique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures. Joint en silicone placé sur le dormant pour assurer une étanchéité maximale et éviter toute chute de température. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour le respect des normes d’hygiène et pour faciliter le nettoyage. Échelles fixes, démontables pour le nettoyage, compatibles GN 2/3 Inverseur de rotation du ventilateur pour une uniformité de cuisson optimale.