Four a convection avec humidificateur à 10 niveaux

Référence 135801
EAN13 : -



Typologie de produit = PAB3 prêt a brancher

Minuterie cuisson = Oui 0 a 120 Mins ou position infinie

Nombre de vitesse de ventilation = 2

Capacité de programmation = non

Échelles = démontable, compatible 600 x 400

Humidificateur = oui

Évacuation (mm) = 30

Comptabilité = GN 1/1 600x400

Chauffage = convection ventilée

Capacité = 10 GN 1/1

Température (°C) 30 a 300°C

Energie = électrique

Mode de production vapeur = non

Mode de production vapeur = non

Port USB = Non

Douchettes extractibles = non

Système de lavage automatique = non

Sonde a cœur = non

Espace entre niveaux (mm) = 74

Construction Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304

Commandes = électromécanique

Type d’éclairage = intérieur

Modèle = électrique

Équipements

Nombre de niveaux max = 10

Dimension et poids

Profondeur (mm) 807

Hauteur (mm) 1050

Dimension extérieures 870x870x1050

Longueur en (mm) 870

Poids net (KG) 110

Alimentation

Arrivée eau = G 3/4 “

Tension (V) 400V (tri)

Puissance électrique raccordée (kW) 12,6

Fréquence (HZ) 50

Logistique

Dimension emballage (LxPxH) (mm) 950x860x110

Poids brut (KG) 120

Information supplémentaire

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.

Inverseur de rotation du ventilateur pour une uniformité de cuisson optimale.