



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR - 10 NIVEAUX GN 1/1 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800 t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux : 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble : 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation : 1 grille GN 1/1

Nb niveaux : 10 niveaux (GN 1/1)  
Nb turbines : 3  
Puissance : 11500 W  
Poids : 125 kg  
Dimensions (L x P x H) : 833 x 780 x 1011 mm

## INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	833 x 780 x 1011
POIDS (KG)	125
ALIMENTATION	400/3/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	11.5