



## DESCRIPTION

Four électrique combi électromécanique avec support de plateau de cloison bivalent amovible et remplaçable, fours Euronorm et Gastronorm, pâtisserie et gastronomie, entraxe de 74 mm. Capacité 10 niveaux GN 1/1 ou 600X400 mm. Trois modalités des cuisson disponibles: convection, vapeur et mixte. Chambre de cuisson en acier AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Four équipé avec 2 turbines autoreverse avec deux possibilité de régler la ventilation. Réglage manuel de l'évacuation. Chauffage du fours avec résistances circulaires a haut rendement. Possibilité de régler la température de 30°C a 280°C et selectioner le timer de 1'a 120' (ou avec option infinie), humidificateur manuel. Éclairage de la chambre de cuisson à led.

## EN DOTATION

Code de produit	Quantité
503.500.40	1 Grille 600X400

	NET	BRUT
<b>Dimensions - mm (LxPxH)</b>	905x845x1106	955x900x1301
<b>Poids - Kg</b>	134,1	147,4
<b>Volume - m3</b>	-	1,12

## DONNÉES TECHNIQUES

<b>Puissance tot. électrique - kW</b>	15,8
<b>Tension - Volt</b>	380-415 V 3 N
<b>Fréquence - Hz</b>	50-60
<b>Section de câble - mmq</b>	5 G 4
<b>Absorption électrique - Ampere</b>	26
<b>Capacité</b>	10 GN 1/1 or 10 600x400
<b>Entraxe niveaux - mm</b>	74