

Four électrique de remise en température - maintien 15x GN 1/1 + humidificateur

Référence FRU-1511/P



- Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1.
- De série livré avec 2 grilles GN 1/1.
- Piètement en inox, livré de série.
- Fours compacts, de faible encombrement.
- Avec humidificateur de série.
- Chauffage par 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 en inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée pour filtre à graisse.
- Cuvette de récolte de 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.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 8,75

Ligne de produit: COMBI LINE

Sous-famille: 15x GN 1/1 - ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Fours de régénération
product_family_name: MECHANICAL
Disponibilité: 3
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 750 x 790 x 1650
kW: 15
Voltage: 400-230/3N 50-60Hz
Volume en m³: 1.45
Poids (en kg): 175
N° de page catalogue: 203-SILV
Nombre d'accessoires: 7