

## Four électrique de remise en température - maintien 5x GN 1/1 + humidificateur

Référence FRU-511/P



- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1.
- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.
- Four compact, 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 €): 4

Ligne de produit: COMBI LINE

Sous-famille: 5x GN 1/1 - ELECTRIC

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Cuisson

product\_subrange\_name: Fours de régénération  
product\_family\_name: MECHANICAL  
Disponibilité: 1  
brand: 02-Diamond Silver  
cusref: 84198180  
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 710 x 770 x 600  
kW: 5  
Voltage: 400-230/3N 50-60Hz  
Volume en m<sup>3</sup>: 0.49  
Poids (en kg): 80  
N° de page catalogue: 203-SILV  
Nombre d'accessoires: 9