

Four de remise et maintien en température, commandes électromécaniques, 10 niveaux GN2/1



COMPATIBLE
GN 1/1
600 x 400

Informations produit

- › Construction en inox. Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage. Échelles latérales démontables pour faciliter le nettoyage. Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm. Humidificateur. Ours de ventilation. Chauffage ventilé. Résistances blindées. Réglage de la température : 90°C pour le maintien en température, 140°C pour la remise en température, 160°C pour la remise en température de produits frits. Commandes électromécaniques. Espace entre les niveaux : 74 mm. Porte intérieure vitrée.

Avantages



+ Echelle démontable

Échelles fixes, démontables et compatibles GN 1/1 et 600x400



+ Electromécanique

Commandes électromécaniques simples d'utilisation



+ Porte double épaisseur

Porte double épaisseur avec fermeture automatique

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Hauteur bac GN max. (mm)	50
Nombre de rations max.	400
Température de remise (°C)	140-160°C
Assiettes Ø230	40
Barquettes GN1/2	40
Température de maintien (°C)	90°C
Échelles	fixes démontables
Humidificateur	Oui
Sonde à coeur	Non
Espace entre niveaux (mm)	74
Commande(s)	Électromécaniques
Capacité	10 GN2/1
Température (°C)	90°C et de 140° à 160°C
Modèle	10 GN2/1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	15.9
Puissance électrique raccordée (W)	15900
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

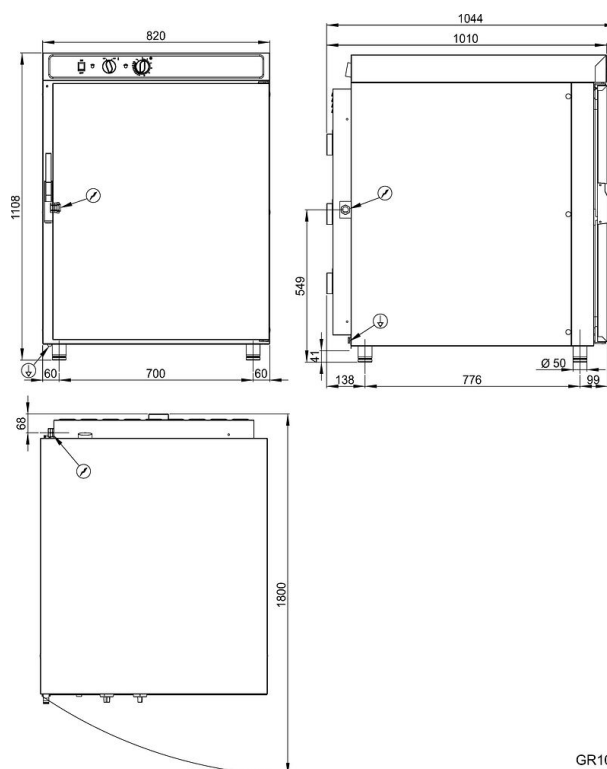
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	138
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	820x1044x1108

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	153
-----------------	-----

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr



GR1021M/1

Accessoires et options

Accessoires

TSR1200 Support pour GR1021 H= 700mm

2023651 Structure Amovible GR1021x