

Four de remise et maintien en température, commandes électromécaniques, 5 niveaux GN2/3



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.
- › 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 : 65 mm.
- › Porte intérieure vitrée.
- › Alimentation 230V (mono).

Avantages



+ Electromécanique

Commandes électromécaniques simples d'utilisation

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Hauteur bac GN max. (mm)	50
Nombre de rations max.	75
Température de remise (°C)	140-160°C
Assiettes Ø230	5
Barquettes GN1/2	5
Température de maintien (°C)	90°C
Échelles	fixes démontables
Humidificateur	Non
Sonde à coeur	Non
Espace entre niveaux (mm)	65
Commande(s)	Électromécaniques
Capacité	5 GN2/3
Température (°C)	90°C et de 140° à 160°C
Modèle	5 GN2/3

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	3.2
Puissance électrique raccordée (W)	3200
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

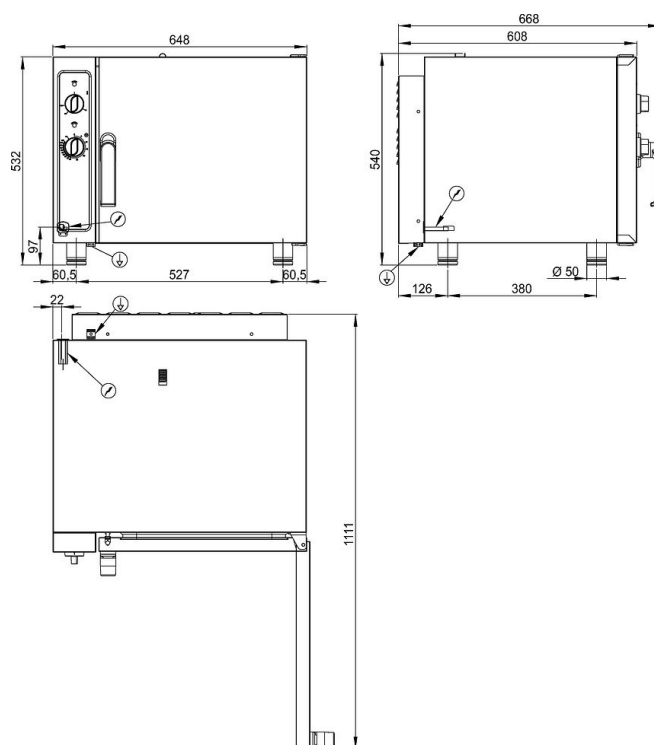
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	668
Largeur (mm)	648
Hauteur (mm)	532
Poids net (kg)	38
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	648x668x532

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	760x735x532
Poids brut (kg)	40

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



GR0523M