

Four de remise et maintien en température, commandes électroniques, 10 niveaux GN1/1, avec humidificateur



Informations produit

- › Chauffage ventilé.
- › Construction en inox.
- › Résistances blindées.
- › Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- › Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- › Possibilité de superposer les fours 5 niveaux GN 1/1 GR0511.. et 10 niveaux GN 1/1 GR1011.. sur demande.
- › Échelles latérales démontables pour faciliter le nettoyage.
- › Oura de ventilation.
- › Chariot à roulettes en accessoire pour transformer un four en chariot.
- › Remise en température : plage de réglage de 90°C à 170°C.
- › Maintien en température : plage de réglage de 40°C à 100°C.
- › 2 vitesses de ventilation.
- › Humidificateur réglable.
- › Oura de ventilation.
- › Réglage du temps.
- › Sonde à cœur.
- › 10 programmes mémorisables.
- › 2 phases de cuisson par programme.
- › Paramètres programmables : remise ou maintien, temps, température, taux d'humidité, utilisation de la sonde à cœur.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Hauteur bac GN max. (mm)	50
Nombre de rations max.	200
Température de remise (°C)	90-170°C
Assiettes Ø230	20
Barquettes GN1/2	20
Température de maintien (°C)	40-100°C
Échelles	fixes démontables
Humidificateur	Oui
Sonde à coeur	Oui
Espace entre niveaux (mm)	74
Commande(s)	électroniques
Capacité	10 GN1/1 - 600x400
Température (°C)	De 40° à 170°
Modèle	10 GN1/1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	12.6
Puissance électrique raccordée (W)	12600
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	777
Largeur (mm)	820
Hauteur (mm)	1108
Poids net (kg)	113
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	820x777x1108

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	870x810x1290
Poids brut (kg)	128

