

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 |

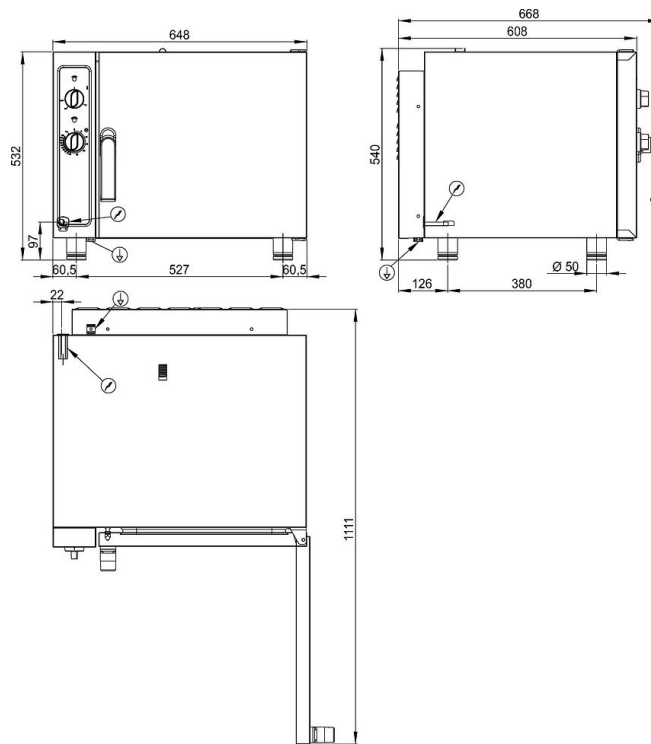
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 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