

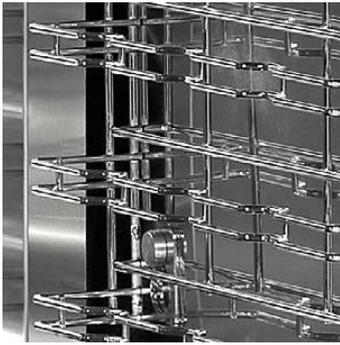
Four mixte gaz à injection, 7 niveaux GN 1/1, 600x400



Informations produit

- › Structure en acier inox intérieure/extérieure.
- › Différents modes de cuisson: convection/ vapeur/ mixte.
- › Espace entre glissières de 74 mm.
- › Éclairage intérieur.
- › Oura mécanique réglable.
- › Chauffage ventilé alterné de 50°C à 280°C.
- › 2 vitesses de ventilation.
- › Minuterie 120 minutes ou position infinie.
- › Alimentation 230 V (mono).

Avantages



+ **GN démontables**

Échelles compatibles GN1/1 et 600x400, fixes, démontables



+ **Joint silicone**

Chambre avec angles arrondis



+ **LED s/ porte/SE**

Eclairage LED fixé sur la porte

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Gaz
Minuterie cuisson	120 min. ou position infinie
Nombre de vitesses de ventilation	2
Port USB	Non
Capacité de programmation	non
Système de lavage automatique	non
Sonde à cœur	Non
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Construction	Chambre de cuisson en Al SI 304
Chauffage	ventilé alterné
Commande(s)	Électromécaniques
Type d'éclairage	Intérieur
Température (°C)	50°C à 280°C
Modèle	Gaz

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max.	7
------------------------	---

ALIMENTATION

Alimentation gaz	1/2"
Arrivée eau	G 3/4"
Puissance gaz (kW)	16
Puissance électrique raccordée (kW)	0.6
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	786
Largeur (mm)	907
Hauteur (mm)	934
Poids net (kg)	130
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	907x786x934

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1000x950x850
Poids brut (kg)	140

Accessoires et options

Accessoires

2017692 KIT PORTE 5 GRILLES P/TSP1000

CLP0810 ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80

TSP1000 SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x700