

600PLUS^{4T}



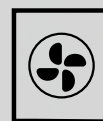
PORTE BASCULANTE (standard)

Four à convection mécanique amélioré

Convient pour 4 plaques ou grilles 600 x 400 mm ou GN 1/1



FONCTIONS



CONVECTION



Inversion de
marche du
ventilateur



LUMIÈRE

Adapté à la cuisson :



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version

Électrique - Digital

Capacité de chargement :

4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1 (Code BIGN1/165)

Distance entre les plateaux:

80 mm

Dimensions de la chambre du four (L x P x H) :

650 x 468 x 350 mm

Dimensions extérieures (L x P x H) :

780 x 795 x 560 mm

Puissance électrique totale :

5,4 kW

Tension :

380 - 415 V 3+N 50/60 Hz

Dimensions de l'emballage (L x P x H) :

800 x 830 x 730 mm

Poids net :

44 kg

Poids brut (avec emballage) :

60 kg

PLATEAUX ET GRILLES NON INCLUS