600PLUS4T

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:	**80mm**
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+N50/60 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