

FOUR MIXTE À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE MÉCANIQUE TOP10M

SKU: TOP10M



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>16,1 kW</u>
Tension	<u>400V/3/50-60Hz</u>
Température de service	<u>50÷260°C</u>
Minuterie	<u>Meccanico 0÷120'</u>
Capacité de la chambre de cuisson	<u>10 x 600 x 400 mm GN1/1 - P= 80 mm</u>
Dimensions de la chambre de cuisson	<u>660 x 480 x 950(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>940 x 890 x 1211(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>135</u>
Poids brut (Kg)	<u>149</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1020x970x1350(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>1,316</u>

Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10M) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).



