

## FOUR MIXTE À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE MÉCANIQUE TOP4M

SKU: TOP4M



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>10,8 Kw</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz, 400V/3N/50-60Hz</u>
<b>Température de service</b>	<u>50÷260°C</u>
<b>Minuterie</b>	<u>Meccanico 0÷120'</u>
<b>Capacité de la chambre de cuisson</b>	<u>4 x 600 x 400 mm GN1/1 - P= 80 mm</u>
<b>Dimensions de la chambre de cuisson</b>	<u>660 x 480 x 455(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>940 x 890 x 715(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>87</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>105</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>1020x970x900(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0,851</u>

Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4M) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).



