

FOUR MIXTE À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE MÉCANIQUE TOP6M

SKU: TOP6M



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>10,8 Kw</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz, 400V/3N/50-60Hz</u>
Température de service	<u>50÷260°C</u>
Minuterie	<u>Meccanico 0÷120'</u>
Capacité de la chambre de cuisson	<u>6 x 600 x 400 mm GN1/1 - P= 80 mm</u>
Dimensions de la chambre de cuisson	<u>660 x 480 x 615(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>940 x 890 x 875(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>101</u>
Poids brut (Kg)	<u>116</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1020 x 970 x 1000(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,989</u>

Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP6M) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).



