

Four à convection électrique professionnel 5 niveaux

Référence : EME5232-1  
Code EAN13 : 3292759162758



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Typologie de produit PAB3 - Prêt à brancher

Énergie Electrique

Minuterie cuisson oui 0 à 120 min ou position infinie

Mode de production vapeur non

Nombre de vitesses de ventilation 2

Port USB Non

Capacité de programmation non

Douchette extractible Non

Échelles démontable, compatible 600x400

Système de lavage automatique non

Humidificateur Oui

Sonde à cœur Non

Ø évacuation (mm) 30

Espace entre niveaux (mm) 74

Compatibilité GN 2/3

Construction Acier inoxydable AISI 304

Chauffage convection ventilé

---

Commande(s) Électromécaniques

Capacité 5 GN 2/3

Type d'éclairage Intérieur

Température (°C) 30 à 300°C

Modèle électrique

**ÉQUIPEMENTS** :Nombre de niveaux max. 5

**DIMENSIONS ET POIDS :**

Profondeur (mm) 747

Largeur (mm) 600

Hauteur (mm) 673

Poids net (kg) 53

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) 600x747x673

**ALIMENTATION :**

Arrivée eau G 3/4"

Puissance électrique raccordée (kW) 3.3

Tension (V) 230V (mono)

Fréquence (Hz) 50

**LOGISTIQUE :**

Dimensions emballage (LxPxH) (mm) 750x820x800

Poids brut (kg) 63

Information complémentaire : Porte à double vitrage avec grande surface vitrée. Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface extérieure. Fermeture de la porte par pression et réouverture par décrochage. Poignée métallique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures. Joint en silicone placé sur le dormant pour assurer une étanchéité maximale et éviter toute chute de température. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage. Échelles fixes, démontables pour le nettoyage, compatibles GN 2/3 Inverseur de rotation du ventilateur pour une uniformité de cuisson optimale.