

Four à convection électrique professionnel 5 niveaux

Référence EME5232-1  
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 coeur 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.