

Étuve traiteur 10 niveaux GN2/1



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence 10S

Description brève du produit :

- Fabrication française en Duralinox à la norme NF Hygiène Alimentaire
- Écran d'affichage numérique et régulateur électronique
- Chauffage électrique ventilé à air pulsé
- Porte ferrage gauche à la commande (+ 200 €)
- Poignées latérales ergonomiques
- Charnières robustes

Description du produit :

Options possibles :

G10S / Galerie (Dural Inox) 700x1000x150 / 300 €

Caractéristiques :

Équipée d'un bac humidificateur

Poids max par clayettes : 20kg

Roues de série avec freins en façade

Grilles inox et bacs GN non fournis

Compatibles normes pâtisseries et normes bacs GN

Alimentation électrique : 220V – 50 Hz

Dimensions (LxPxH) (mm) : 720 x 1040 x 1160

Nombres de niveaux : 10 x GN2/1 (530 mm x 650 mm) / 600x800

Température (C°) : 180 C° max

Capacité (Litre) : 430

Poids net (Kg) : 85

Puissance (kW) : 3,3

10 clayettes maximum avec pas de 75 mm

caractéristiques du produit :