

Étuve traiteur Cocktail 5 niveaux GN1/1



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence 5C

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 :

G5C / Galerie (Dural Inox) 700x550x150 / 250 €

P5C / Piètement Inox Hauteur 750 mm / 480 €

P5C5G / Piètement Inox avec 5 glissières Hauteur 750 mm / 610 €

W0409004 / pied plastique / 14 € l'unité

KS5C / Kit de superposition / 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) : 700 x 645 x 705

Nombres de niveaux : 5 x GN1/1 (530 mm x 325 mm) / 600×400

Température (C°) : 180 C° max

Capacité (Litre) : 140

Poids net (Kg) : 35

Puissance (kW) : 3,3

5 clayettes maximum avec pas de 75 mm

caractéristiques du produit :