



FOUR à CONVECTION PÂTISSIER AVEC VAPEUR

- Entièrement en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- 4 plaques incluses de 600 x 400 mm
- Espacement entre les grilles : 80 mm
- 2 plaques pleines, 2 plaques perforées
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6 400 W / 400 V
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- Poids : 65 Kg

Référence article : CFCV3
EAN : 3611630000192

CONVECTION OVEN WITH HUMIDITY FOR BAKERIES

- Entirely in stainless steel
- Double glazed door
- Illuminated baking chamber
- With 2 fans motors
- Temperature from 0 °C to 300 °C
- Timer: 0 - 120 minutes
- 4 trays included: W 600 x D 400 mm
- Distance between trays: 80 mm
- 2 perforated trays, 2 baking trays
- 3/4" water connection
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 6.4 kW / 400 V
- Dimensions: W 835 x D 800 x H 570 mm
- Weight: 65 kg

Article reference : CFCV3
EAN : 3611630000192

25/04/2024

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis. | These datas can be changed without further information.