

Étuve traiteur 20 niveaux GN1/1



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence 20J

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 :

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) : 500 x 800 x 1750

Nombres de niveaux : 20 x GN1/1 (530 mm x 325 mm) ou 600x400

Température (C°) : 180 C° max

Capacité (Litre) : 390

Poids net (Kg) : 85

Puissance (kW) : 3,3

20 clayettes maximum avec pas de 65 mm

caractéristiques du produit :