FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION , 6X 600X400 MM + HUMIDIFICATEUR MANUEL

~~€ 2.465,37~~ € 1.758,00

Marque : Diamond

UGS : CPE664-BG
Catégories : Fours de boulangerie 400/800 x 600

DESCRIPTION DU PRODUIT

• Livré de série 1 grille 600x400 mm
• 2 turbines"autoreverse"

• Chambre avec coins arrondis.
• Joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible".
• Structure porte platine facilement amovible (75 mm).
• Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge.
• Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat.
• Moteur(s) avec turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
• Porte athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
• Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

- **(L x P x H) mm**885 x 815 x 720
- **kW**7.8
- **Poids Brut (kg)**87
- **Volume (m³)**0.73

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55