Matériel Horeca Professionnel







FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION 6X GN 1/1 + HUMIDIFICATEUR MANUEL

€ 2.763,00 € 1.778,00

Marque : Diamond

UGS: CGE611-BQ

Catégories : four gastro GN1/1

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Livré de série 1 grille GN 1/1.
 - 2 turbines "autoreverse".
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
 - Chambre avec coins arrondis.
- Joint d'étanchéité sur le contre-porte "facilement amovible".
- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge.
 - Structure porte-plat facilement amovible (75 mm).
 - Déflecteurs facilement démontables.
 - Oura d'évacuation du condensat.
- Moteur(s) avec turbines (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

Matériel Horeca Professionnel





turbines.

- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.
 - (L x P x H) mm885 x 815 x 720
 - **kW**7.8
 - Voltage400-230/3N 50-60Hz
 - Poids Brut (kg)87
 - Volume (m³)0.59