



FOURS À GAZ PROFESSIONNELS À CONVECTION 12 X GN1/1

~~€ 7.532,50~~ € 6.325,00

Marque : Unox

UGS : XV813G

Catégories : [four gastro GN1/1](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les fours CHEFLUX™ , avec contrôle analogique, sont destinés aux professionnels qui exigent un four très productif sans rien de superflu. C'est la combinaison parfaite d'une capacité de production maximale et d'un investissement minimal.

Fours professionnels à convection avec humidité

Plaques 12 plaques GN 1/1

Panneau Poignée

Alimentation Gaz

Dimensions

Largeur 860 mm

Profondeur 882 mm

Hauteur 1464 mm

Poids 130 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 12

Taille de la plaque GN 1/1

Espace entre les plaques 67 mm



Alimentation
Tension 220-240V 1N~
Énergie électrique 1 kW
Fréquence 50 / 60 Hz