



FOURS À GAZ PROFESSIONNELS À CONVECTION 7 XGN1/1

~~€ 5.462,50~~ € 4.598,85

Marque : Unox

UGS : XV513G

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 7 plaques GN 1/1

Panneau Poignée

Alimentation Gaz

Dimensions

Largeur 860 mm

Profondeur 882 mm

Hauteur 1144 mm

Poids 100 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 7

Taille de la plaque GN 1/1

Espace entre les plaques 67 mm



Alimentation
Tension 220-240V 1~
Énergie électrique 0,7 kW
Fréquence 50 / 60 Hz