



FOURS DE LUXE MIXTES À GAZ PROFESSIONNELS DE COMPTOIR 7 X GN1/1

~~€ 9.890,00~~ € 8.165,00

Marque : Unox

UGS : N / A

Catégories : [four gastro GN1/1](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS est le four combiné intelligent qui grille, frit, rôti, dore, fait du fumage, cuit à la vapeur et beaucoup plus encore. Cycles de cuisson automatiques et fonctions intelligentes pour des résultats toujours impeccables.

Fours mixtes professionnels de comptoir

Plaques 7 plaques GN 1/1

Panneau Panneau de contrôle tactile 9,5"

Alimentation Gaz

Dimensions

Largeur 750 mm

Profondeur 783 mm

Hauteur 843 mm

Poids 104 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 1N~

Énergie électrique 1 kW

Fréquence 50 / 60 Hz

Puissance nominale du gaz max. 19 kW

*Consommation en kWh et émissions de CO2

Consommation en kWh

Émissions de CO2

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne du four (300 jours/an) :

36,7 kWh/jour

6,6 Kg CO2/jour L'estimation comprend seulement les émissions directes produites par la combustion de gaz. Les émissions directes provenant de la consommation d'électricité sont égales à zéro. Les émissions électriques indirectes dépendent de la composition énergétique du réseau auquel elles sont connectées; elles peuvent être annulées en optant pour l'achat d'énergie produite à partir de sources renouvelables. Aucune donnée n'est disponible pour calculer les émissions indirectes liées à l'approvisionnement en gaz. Sources : [Greenhouse Gas Protocol](#)

6 faibles charges de poulet rôti (20% de charge) 1 pleine charge de pommes de terre rôties 3 pleines charges de cuissons vapeur 2 heures à four vide à 180 °C

Estimation calculée sur la base des nettoyages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 nettoyage long