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
Plaques7 plaques GN 1/1
Panneau Panneau de contrôle tactile 9,5"
Alimentation Gaz
Dimensions
Largeur750 mm
Profondeur783 mm
Hauteur843 mm
Poids104 kg
Caractéristiques de la plaque
Nombre de plaques7
Taille de la plaque GN 1/1
Espace entre les plaques67 mm
Alimentation

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

Tension220-240V 1N~
Énergie électrique1 kW
Fréquence50 / 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

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