FOURS ÉLECTRIQUE MIXTES PROFESSIONNELS DE COMPTOIR 10 X GN1/1

~~**€ 6.900,00**~~ **€ 5.750,00**

Marque : Unox

UGS : XEVC-1011-EZRM
Catégories : four gastro GN1/1

DESCRIPTION DU PRODUIT

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO est le four combiné qui ne garde que l'indispensable et laisse de côté le superflu. Simple à utiliser, solide et efficace.

Dimensions
Largeur750 mm
Profondeur783 mm
Hauteur1010 mm
Poids85 kg
Caractéristiques de la plaque
Nombre de plaques10
Taille de la plaque GN 1/1
Espace entre les plaques67 mm
Alimentation
Tension380-415V 3N~ / 220-240V 3~
Énergie électrique18,5 kW
Fréquence50 / 60 Hz
*Consommation en kWh et émissions de CO2
Consommation en kWh

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

Émissions de CO2

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

48,3 kWh/jour

0 Kg CO2/jour L'estimation inclut uniquement les émissions directes produites par le four. Les émissions indirectes dépendent du réseau énergétique auquel il est connecté; ces dernières peuvent être éliminées en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

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 1 nettoyage moyen

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