FOURS ÉLECTRIQUE MIXTES PROFESSIONNELS DE COMPTOIR 5 X GN1/1

~~€ 3.910,00~~ **€ 3.323,50**

Marque : Unox

UGS : XEVC-0511-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.

Fours mixtes professionnels de comptoir
Plaques5 plaques GN 1/1
Panneau Panneau de contrôle avec 7 segments d'affichage
Alimentation Electrique
Dimensions
Largeur750 mm
Profondeur783 mm
Hauteur675 mm
Poids61 kg
Caractéristiques de la plaque
Nombre de plaques5
Taille de la plaque GN 1/1
Espace entre les plaques67 mm
Alimentation
Tension380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~

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

Énergie électrique9,3 kW
Fréquence50 / 60 Hz
*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) :
28,8 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