



FOURS ÉLECTRIQUE PROFESSIONNELS À CONVECTION 12 X GN1/1

~~€ 5.980,00~~ € 5.060,00

Marque : Unox

UGS : XV893

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 12 plaques GN 1/1

Panneau Poignée

Alimentation Électrique

Dimensions

Largeur 860 mm

Profondeur 882 mm

Hauteur 1252 mm

Poids 124 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 12

Taille de la plaque GN 1/1

Espace entre les plaques 67 mm

Alimentation



Tension 380-415V 3N~ / 220-240V 3~

Énergie électrique 15,8 kW

Fréquence 50 / 60 Hz