



**FOURS ÉLECTRIQUE  
PROFESSIONNELS À CONVECTION -  
20 X GN1/1**

**~~€ 12.190,00~~ € 10.292,50**

Marque : Unox

---

**UGS : XV1093**

**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 20 plaques GN 1/1

Panneau Poignée

Alimentation Électrique

Dimensions

Largeur 913 mm

Profondeur 997 mm

Hauteur 1863 mm

Poids 240 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 20

Taille de la plaque GN 1/1

Espace entre les plaques 66 mm

Alimentation



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

Énergie électrique 29,7 kW

Fréquence 50 / 60 Hz