



FOURS UNOX PROFESSIONNELS ÉLECTRIQUE À CONVECTION 5 X GN1/1

~~€ 3.105,00~~ € 2.639,25

Marque : Unox

UGS : XV393

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 minima.

Fours professionnels à convection avec humidité

Plaques 5 plaques GN 1/1

Panneau Poignée

Alimentation Électrique

Dimensions :

Largeur 750 mm

Profondeur 773 mm

Hauteur 772 mm

Poids 67 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 5

Taille de la plaque GN 1/1

Espace entre les plaques 67 mm

Alimentation



Tension 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~
Énergie électrique 7,1 kW
Fréquence 50 / 60 Hz