

Four à convection électrique mixte, 10 niveaux, commande manuelle

VENIX · Réf. SQ10M0G0



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Type de cuisson	ELECTRIC
Contenance	10 600×400 – GN 1/1
Espacement entre niveaux	80 mm
Fréquence (Hz)	50
Alimentation	380-415V 3N ~
Puissance (kW)	15,6 / 18,6**
Dimensions (L×I×H mm)	937 x 890 x 1211
Température max.	260°C
Poids net (kg)	135
Cellule de refroidissement compatible	DA03 KDA05
Kit d'empilage cellule de refroidissement	Séparément

DESCRIPTION

Four à convection mixte (chaleur + vapeur) grande capacité, commande manuelle simple. Côté équipement, on retrouve : 10 niveaux, mixte, commande manuelle. Idéal pour : Restauration collective, boulangerie industrielle. Conseil d'utilisation : Fonction mixte améliore la qualité de cuisson.