

	Equipement	Four électrique à convection GN
Réf.: 132297	L82,5xP68,5xH56 cm - 6,2 kW - 400/230 V - 60 Kg	



- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis.
- Joint sur le contre-porte, facilement amovible.
- Fond embouti collectant la condensation vers la décharge.
- Structure porte platine (7,5 cm) facilement amovible anti-basculante.
- Déflcteurs facilement démontables.
- Oura d'évacuation du condensat.
- 2 moteurs avec turbines (2800 t/min) «autoreverse» garantissant une diffusion homogène de la chaleur.
- Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé.
- Poignée ergonomique et athermique.
- Fermeture automatique.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflcteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 20°C à 280°C, timer d'1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
- 4xGN 1/1 + humidificateur manuel.
- Livré avec une grille GN 1/1 (53x32,5 cm).
- 2 turbines 2800 t/min.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59