

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four spécial boulangerie numérique 4x GN 1/1 - 6,3 kW

Modèle	Code SAP	00008425
MDR 42	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Matériel: AISI 304
- Type de contrôle: Digitale
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Oui

Code SAP	00008425	Poids net [kg]	63.00
Largeur nette [mm]	770	Puissance électrique [kW]	6.300
Profondeur nette [mm]	740	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	675		

Fiche technique

Avantages du produit



Four spécial boulangerie numérique 4x GN 1/1 - 6,3 kW

Modèle	Code SAP	00008425
MDR 42	Groupe d'articles	Fours à pizza

1

Construction entièrement en acier inoxydable

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

2

Écran digital

Affichage rétroéclairé multiligne simple de 99 programmes avec 1 niveaux d'humidité

3

Double insert de chargement, transversal

Inserts façonnés avec un fil d'acier inoxydable rigide permettant l'insertion de GN ou de plaques de cuisson

4

Humidification

Production de vapeur par pulvérisation directe

5

Ventilateur inversé

Le ventilateur change de sens de rotation à intervalles réguliers
Ventile parfaitement l'ensemble de l'espace

Fiche technique

Paramètres techniques



Four spécial boulangerie numérique 4x GN 1/1 - 6,3 kW

Modèle	Code SAP	00008425
MDR 42	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00008425

2. Largeur nette [mm]:

770

3. Profondeur nette [mm]:

740

4. Hauteur nette [mm]:

675

5. Poids net [kg]:

63.00

6. Largeur brute [mm]:

875

7. Profondeur brute [mm]:

870

8. Hauteur brute [mm]:

860

9. Poids brut [kg]:

73.00

10. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

11. Matériel:

AISI 304

12. Type d'appareil:

Appareil électrique

13. Puissance électrique [kW]:

6.300

14. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Digitale

16. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

17. Cheminée réglable:

Oui

18. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75