

**891110**

### FICHE PRODUIT



Matériau(x):

Acier inoxydable

Pays d'origine:

FRANCE

Code douane:

8419812090

Marque:

BOURGEAT



### DESCRIPTIF PRODUIT

- ✓ Conception en acier inoxydable
- ✓ Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur
- ✓ En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique) Oura
- ✓ Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie)
- ✓ Isolation par laine de roche (60 mm)
- ✓ Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles
- ✓ Poignée ergonomique de fermeture
- ✓ Parois intérieures lisses faciles à nettoyer
- ✓ Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- ✓ Thermostat de sécurité intégré
- ✓ Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf 896000 pour chariots
- ✓ Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément)
- ✓ Certification NF Hygiène Alimentaire
- ✓ Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49

### DONNÉES COMMERCIALES

Unité de vente:

1

Mini de commande:

1

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

**891110**

*Dimensions Variante Commerciale*

|                    | <i>Variante commerciale VC 1</i>  | <i>Variante commerciale VC -1</i> | <i>Variante commerciale VC -2</i> |
|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <u>Désignation</u> | Four de remise en température Trans'therm à chariot 10 GN1/1 - Porte inox - Sans humidification |                                   |                                   |
| Contient           |   | VC-1                              | VC-2                              |
| Hauteur            | 1430 mm   |                                   |                                   |
| Longueur totale    | 795 mm  |                                   |                                   |
| Largeur            | 720 mm  |                                   |                                   |
| Volume             |   |                                   |                                   |
| Poids Net          | 80000 g   |                                   |                                   |
| Poids Brut         |   |                                   |                                   |
| Code à barres      | 3109618911108   |                                   |                                   |

**CARACTÉRISTIQUES PRODUIT**

| <i>Dimensions du produit</i>  |                  | <i>Produit spécifique</i>     |       |
|-------------------------------|------------------|-------------------------------|-------|
| Longueur utile                | 795 mm           | Capacité en Bacs GN1/1 H65 mm | 10    |
| <i>Matière</i>                |                  | Charge maximum                | 40 Kg |
| <b>Matière principale</b>     | Acier inoxydable |                               |       |
| <b>Matière secondaire</b>     | Acier inoxydable |                               |       |
| <i>Couleur &amp; Finition</i> |                  |                               |       |
| Couleur                       | INOX             |                               |       |
| <i>Electrique</i>             |                  |                               |       |
| Puissance                     | 8700 W           |                               |       |
| Tension                       | 400 V            |                               |       |
| Fréquence                     | 50-60 Hz         |                               |       |
| Indice IP                     | 25               |                               |       |
| Consommation annuelle         | 6 kWh            |                               |       |