

Trans'Therm four 5 GN 1/2 sur pieds - porte inox

892004

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 à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 81 mm
- ✓ Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- ✓ Thermostat de sécurité intégré
- ✓ Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendu séparément
- ✓ Prévoir le raccordement au réseau d'eau
- ✓ 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

Trans'Therm four 5 GN 1/2 sur pieds - porte inox

892004

Dimensions Variante Commerciale

	Variante commerciale VC 1	Variante commerciale VC -1	Variante commerciale VC -2
Désignation	Trans'Therm four 5 GN 1/2 sur pieds - porte inox		
Contient		VC-1	VC-2
Hauteur	810 mm		
Longueur totale	418 mm		
Largeur	577 mm		
Volume	195360,66 cm ³		
Poids Net	28000 g		
Poids Brut			
Code à barres	3109618920049		

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dimensions du produit		Produit spécifique	
Longueur utile	418 mm	Capacité en Bac GN1/2 H65 mm	5
Espace entre les glissières	81 mm	Charge maximum	10 Kg
Matériau		Règlementaire	
Matériau principale	Acier inoxydable	Marquage CE ?	oui
Couleur & Finition			
Couleur	INOX		
Electrique			
Puissance	2200 W		
Tension	230 V		
Fréquence	50/60 Hz		
Indice IP	25		