



FICHE TECHNIQUE ETUVE A CONVECTION FORCEE

CARACTERISTIQUE

10 Niveaux GN 1/1

Fonction

*Etuve électrique à convection forcée
Chaleur tournante latérale
Thermostat: 50-250°
Indicateur de la température en façade*

Finition

*Inox
Bac de récupération des condensats
Porte à ouverture latérale
Poignées latérales soudées sur châssis
4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage*

Puissance

*3,5 Kw - 230 V monophasé
Livré avec un câble d'alimentation 16 A*

Poids

70 Kg

Dimensions

*90 x 65 x H 95 cm
Hauteur entre niveaux: 78 mm*

FONCTIONNEMENT

Cette étuve/four permettra aux traiteurs, restaurateurs, de réchauffer mais également cuire les plats jusqu'à 250°C.

Grâce à sa mobilité vous pourrez transporter 10 bacs GN1/1.

Exemples de cuisson : - feuilletés décongelés : 35mn - 92°C à cœur - poulet rôti : 1H10mn - 90°C à cœur - pommes noisettes surgelées : 30mn

