



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.

Caractéristiques :

- Etuve électrique à convection forcée
- Capacités: 10 niveaux GN 1/1
- Hauteur entre niveaux: 78 mm.
- Thermostat: 50-250°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants: 3500 W.
- Alimentation: 230 V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- 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, chape inox.
- Chaleur tournante latérale
- Dimensions L900xP650xH950mm

Exemples de cuisson :

- feuilletés décongelés : 35mn - 92°C à coeur
- poulet rôti : 1H10mn - 90°C à coeur
- pommes noisettes surgelées : 30mn