

Fiche Technique

Four de remise et de maintien en température 10 niveaux GN 1/1 - Franstal RB102M

- Ce four de remise et de maintien en température sur socle ouvert est idéal pour 200 à 220 repas.
- Il dispose de 10 niveaux GN 1/1 et est doté de commandes et de régulation électromécaniques.
- L'intérieur du four est revêtu d'acier inoxydable de qualité 18/10, et il est équipé d'une minuterie de 120 minutes, d'un thermostat multipoints, d'un thermostat de sécurité.

Caractéristiques techniques :

- Poids : 120.0 kg.
- Dimension : L860xP850xH2070mm.
- Triphasé : 16Kw.
- Alimentation d'eau : Oui.

