

Four de remise en température...

Modèle **TECNOX**

- Sonnerie fin de cycle
- Construction inox Aisi 304
- Chauffage ventilé
- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage
- Espacement 65 mm entre les niveaux

- Porte double épaisseur avec fermeture automatique
- Résistances blindées
- Livrés avec structure inox sans grilles
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1
- Hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm
- 400 V (Tri+N)

Modèles **TECNOX version E**

							€	
967266	Four RB061E/4	6 GN 1/1	70 rations	6,2 kW	800X700X760 mm	4457,00	1	
967267	Four RB101E/4	10 GN 1/1	120 rations	12,5 kW	800X700X1060 mm	5276,00	1	
967269	Four RB141E/4	14 GN 1/1	160 rations	16 kW	800X700X1600 mm	6695,00	1	
967300	Four RB072E/4	7 GN 2/1	160 rations	12,5 kW	860X850X840 mm	5980,00	1	
967271	Four RB102E/4	10 GN 2/1	160 rations	16 kW	X860X850X1060 mm	6864,00	1	
967272	Four RB142E/4	14 GN 2/1	240 rations	23 kW	860X850X1600 mm	8472,00	1	

Contrôle électronique avec programmateur : Interrupteur général. Touche start/stop - Touches remise en température/maintien en température - Affichage digital - Réglage de la température et de l'humidité - Minuterie - Touche de programmation régénération - Touche sonde à coeur - Eclairage avec touche - Programme frites 160°C

Modèles **TECNOX version M**

							€	
967275	Four RB061M/4	6 GN 1/1	70 rations	6,2 kW	800X700X760 mm	3885,00	1	
967276	Four RB101M/4	10 GN 1/1	120 rations	12,5 kW	800X700X1060 mm	4703,00	1	
967278	Four RB141M/4	14 GN 1/1	160 rations	16 kW	800X700X1600 mm	6122,00	1	
967279	Four RB072M/4	7 GN 2/1	160 rations	12,5 kW	860X850X840 mm	5409,00	1	
967280	Four RB102M/4	10 GN 2/1	160 rations	16 kW	X860X850X1060 mm	6293,00	1	
967281	Four RB142M/4	14 GN 2/1	240 rations	23 kW	860X850X1600 mm	7900,00	1	

Contrôle électromécanique : Interrupteur général - Fonctions remise en température/maintien en température - Minuterie avec voyant lumineux - Réglage de l'humidification avec voyant lumineux - Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160°C (programme frites)

Modèles **TECNOX version S**

							€	
967285	Four RB061S/4	6 GN 1/1	70 rations	6,2 kW	800X700X760 mm	3277,00	1	
967286	Four RB101S/4	10 GN 1/1	120 rations	12,5 kW	800X700X1060 mm	4066,00	1	
985302	Four RB141S/4	14 GN 1/1	160 rations	16 kW	800X700X1600 mm	5426,00	1	
985304	Four RB072S/4	7 GN 2/1	160 rations	12,5 kW	860X850X840 mm	4740,00	1	
967290	Four RB102S/4	10 GN 2/1	160 rations	16 kW	X860X850X1060 mm	5588,00	1	
967291	Four RB142S/4	14 GN 2/1	240 rations	23 kW	860X850X1600 mm	7133,00	1	

Contrôle électromécanique : Interrupteur général - Minuterie avec voyant lumineux - Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160°C (programme frites)



3 versions de commande adaptées à vos besoins !



Supports pour four

			€	
967341	Pièment BA011 pour four RB061/101		368,00	1
967342	Pièment BA021 pour four RB072/102		407,00	1

Chariots porte-structure

			€	
967345	Chariot CS011 pour four RB 061/101		795,00	1
967346	Chariot escamotable CR011 pour four RB 061/101		939,00	1
967348	Chariot CS021 pour four RB072/RB102		918,00	1
967349	Chariot escamotable CR021 pour four RB072/RB102		1063,00	1

