FOUR À AIR PULSÉ - 4 NIVEAUX - COMMANDES MECANIQUES

RÉFÉRENCE : **TGHA004ET**

Furnotel®
www.furnotel.fr

FOURS **INOXTREND®**

INOXTREND



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À AIR PULSÉ - COMMANDES MÉCANIQUES
- 4 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 MM

• Corps de chauffe logé à l'arrière de la chambre de cuisson • Chambre de cuisson étanche en acier inoxydable AISI 430 • Chambre de cuisson avec soudure externe • Carrosseries extérieurs en acier inoxydable AISI 430 satiné • Structure de four en acier inoxydable AISI 430 • Chauffage avec des résistances en acier Incoloy 800 •Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramiques • Ventilateur de la chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Plage de température : 50 °C à 270 °C • Fours avec générateur de vapeur (système direct) • Humidification manuelle

Capacité : 4x GN 1/1 ou 4x 600 x 400 mm
Ventilateur : 2 (1 direction de rotation)
Dimensions (L x P x H) : 720 x 680 x 600 mm
Puissance : 4,9 kW
Alimentation : 380 - 415 V 3N
Poids : 50 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	720 x 680 x 600
POIDS (KG)	50
ALIMENTATION	380 - 415 V 3N
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	4.9