



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 800 X 1400 X 1080

Construction en acier inoxydable, habillage ép10/10

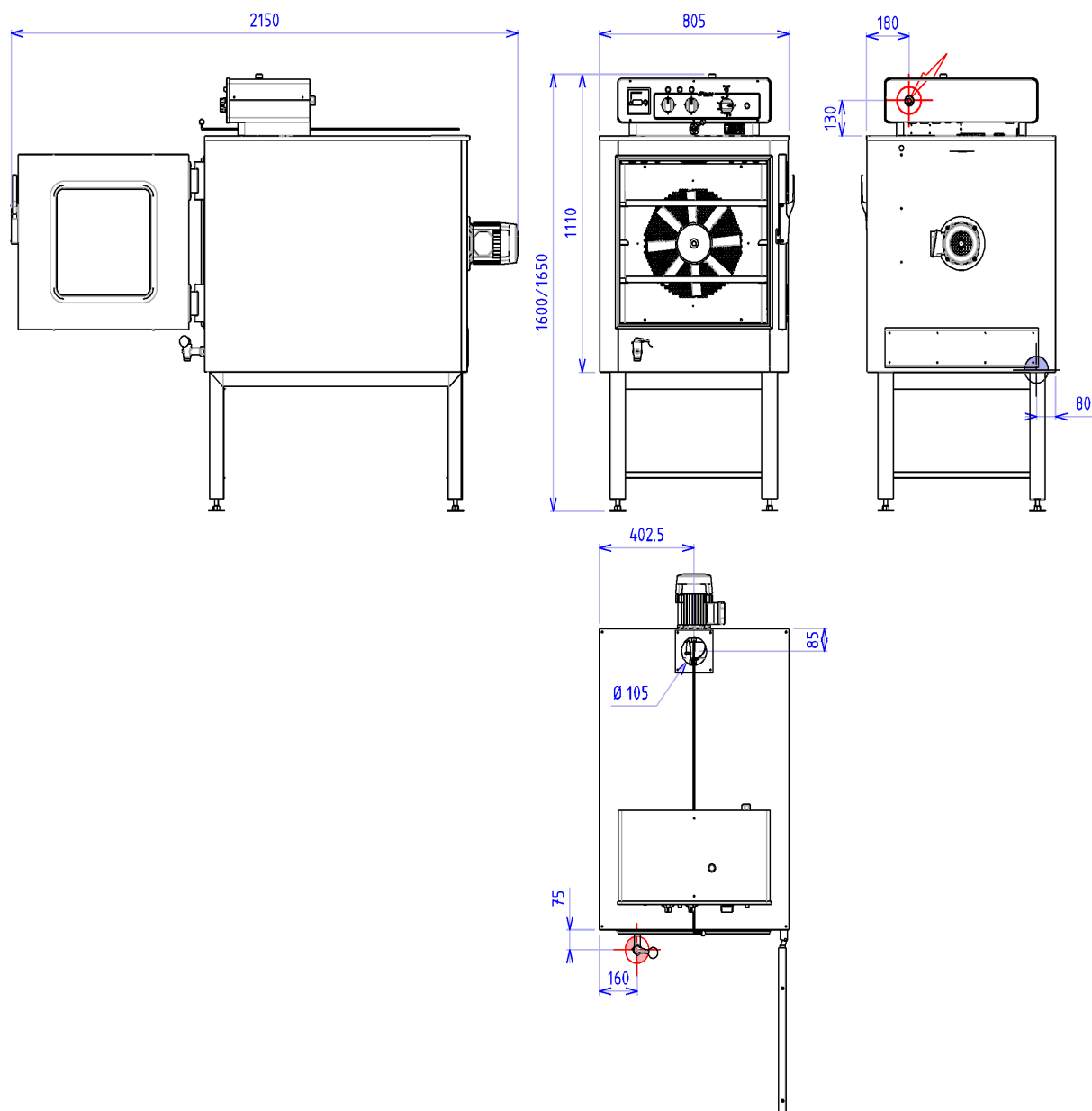
Chauffage par résistances blindées inox

Dessus

2 niveaux d'étagères en inox perforé de
Porte simple vitrage charnières à droite
Régulation par thermostat électronique 270°C
Evacuation des buées par oura réglable
2 niveaux d'étagères en inox perforé de
800x600 espacé de 200
Robinet de vidange 20/27 du bac à eau
Calorifugeage de la porte et de la cornue
par fibre céramique imputrescible.

Options :

pietement pour r250 (X211001)
charnières à gauche pour fourmatic ou aircuseur (X100120)
sup fourmatic en 220 tri (X100702)
grille fil inox 600x400 fourmatic charcuterie traiteu (X900310)
grille fil inox 800x600 (X900311)
plaque à pâtisserie 600x400 (X900202)
bac à rotir inox 600x400 prof 30 (X900107)
bac à rotir inox 800x600 prof 60 (X900105)

**ELEC**

Puissance électrique : 16.50kW

Réserve Elec : - Raccordement Elec : 400V TRI + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*