



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1290 X 945 X 610

Construction en acier inox 18.10 brossé

Sens de déroulement du Tapis de gauche à droite

Dessus ajouré pour maintenir au chaud plats ou assiettes

Nota : l'express ne peut convenir pour des

produits dégageant des graisses.

Nota: un dégagement de 250mm doit être réservé sur

l'arrière de l'appareil pour la ventilation

Dessus

Puissance : 9 kW

Epaisseur : cornue 15/10, habillage 10/10

Chauffage par résistances inox

Ventilation par turbine

Construction inox 18/10

Dimension du passage : 500x80 (lxh)

Régulation de température jusqu'à 350°C

Commande par carte digitale et potentiomètre

Vitesse d'avance tapis réglable de 40 sec. à 6 min.

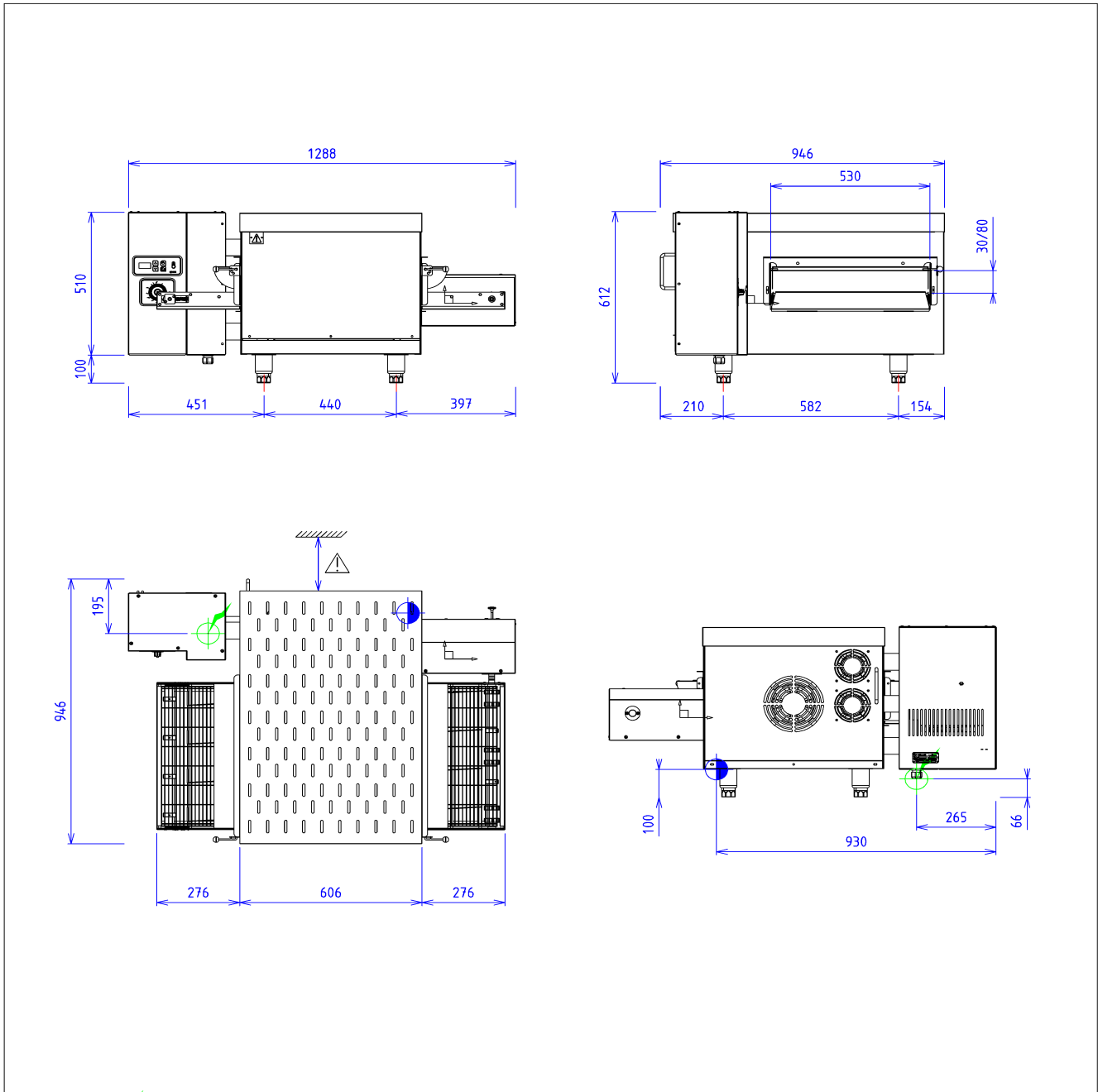
Options :

tablettes 300x500 ent/sort express restauration en (X360108)

piètement mobile av. etagere pour modele restauration (X360202)

humidite par pulverisation pour fours air pulse (X360301)

deroulement du tapis droite a gauche (X360410)



ELEC



Puissance électrique : 9.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V
TRI + N + T

230V MONO + T (Si option électrique sélectionnée)
Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*

EAU/AIR



Raccord eau froide :15/21 Flex. femelle