Gastrodirect EUROPE SA
16, Grand rue L-8372 Hobscheid, Luxembourg
Tel.: +352 20 40 3286 Fax: +352 20 40 9081
E-mail: cs@gastrodirect.fr
Registre de commerce. RC B118.7777, N° TVA Intracom: LU21415218

FE2/3P1 SMALL LINE - Fours à convention electrique

Code produit: FOG10006
Poids: 35kg
Dimensions: 550mm x 590mm x 450mm
Capacité plats à four : 4x2/3GN
Distance entre les plats: 16,5 mm *
Dimensions chamber: 380x410x300
Voltage : AC 230 V
Puissance : KW 2,5
Poids Net : 30

Fours à convention

Spécialement réalisés pour offrir un instrument professionnel à la petite restauration, les fours FE Foinox de la ligne Small, avec un encombrement

minimal, offrent des prestations de haute qualité tout en se distinguant à l'intérieur de la série Green pour leur particulière robustesse et pour l'utilisation

de plats et grilles GN 1/2 et GN 2/3. Indiqués pour cuire des produits de gastronomie, boulangerie

et pâtisserie, ces fours présentent la possibilité de cuisson à convection même avec humidification,

pour les aliments les plus délicats. Les fours de la ligne Small, pratiques et fonctionnels pour leurs

dimensions réduites, ont tous une chambre de cuisson arrondie. Structure completement en acier inox. En option: humidificateur.

Panneau de commandes avec manettes ergonomiques pour en faciliter l'utilisation.

Vanne papillon pour l'évacuation immédiate de la vapeur excessive. Cloison arrière interne facilement démontable afin

de faciliter les opérations de nettoyage. La chambre de cuisson a été conçue en adoptant un design arrondi dans la partie

frontale. Ceci afin de garantir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme et de faciliter le nettoyage pour une hygiène plus sûre.

Le ventilateur à haute vitesse garantit un meilleur recyclage de l'air chaud pour une distribution uniforme de la chaleur.

Éclairage avec verre à haute r é s i s t a n c e thermique. Charnière solide et résistante à l'usure

832,16€