

CUISSON PROFESSIONNELLE

ALFA 145 - 4 plaques 600x400 mm ou GN1/1 (option)

Désignation :

Bouton « fast » réduction du temps de préchauffage et de cuisson.

Construction tout en inox.

Fonctionnement électromécanique.

Ouverture de la porte latérale avec charnières à gauche, pas réversible

Format Euronorme (600x400)

2 turbines contrarotatives à sens alterné pour une répartition parfaite de la chaleur.

Sécurité au travail :

Porte froide à double vitrage.

Nettoyage :

Vitre interne amovible pour une facilité de nettoyage.

Kit superposition des fours (réf. 3999) fourni

Kit de réduction du flux d'air (réf. 3981) fourni

Option :

Kit échelle format Gastronomique GN 1/1 (réf. RGN11-4)



	ALFA145
Dimension plaques (mm)	600x400 ou GN1/1 en option
Distance entre les plaques (mm)	77
Réglage thermostat	50-250°C
Réglage minuterie	1-60' + manuel
Alimentation électrique	400V/50Hz/3 - 230V/50Hz/1
Puissance totale installée (kW)	4,5 - 6,7 (mode "fast")
Dimensions LxPxH (mm)	780x715x562