

**892005**

### FICHE PRODUIT



Matériau(x):

Acier inoxydable

Pays d'origine:

FRANCE

Code douane:

8419812090

Marque:

BOURGEAT



### DESCRIPTIF PRODUIT

- ✓ Conception en acier inoxydable
- ✓ Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur
- ✓ En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique) Oura
- ✓ Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie)
- ✓ Isolation par laine de roche (60 mm)
- ✓ Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles
- ✓ Poignée ergonomique de fermeture
- ✓ Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 81 mm
- ✓ Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- ✓ Thermostat de sécurité intégré
- ✓ Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendu séparément
- ✓ Certification NF Hygiène Alimentaire
- ✓ Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49

### DONNÉES COMMERCIALES

Unité de vente:

1

Mini de commande:

1

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

**892005**

*Dimensions Variante Commerciale*

	<i>Variante commerciale VC 1</i>	<i>Variante commerciale VC -1</i>	<i>Variante commerciale VC -2</i>
<u>Désignation</u>	Four de remise en température Trans'therm sur pieds 5 GN1/1 - Porte inox - Sans humidification		
Contient		VC-1	VC-2
Hauteur	845 mm		
Longueur totale	682 mm		
Largeur	720 mm		
Volume			
Poids Net	48000 g		
Poids Brut			
Code à barres	3109618920056		

**CARACTÉRISTIQUES PRODUIT**

<i>Dimensions du produit</i>		<i>Produit spécifique</i>	
Longueur utile	682 mm	Capacité en Bacs GN1/1 H65 mm	5
<i>Matière</i>		Charge maximum	20 Kg
<b>Matière principale</b>	Acier inoxydable		
<b>Matière secondaire</b>	Acier inoxydable		
<i>Couleur &amp; Finition</i>			
Couleur	INOX		
<i>Electrique</i>			
Puissance	3500 W		
Tension	230 V		
Fréquence	50-60 Hz		
Indice IP	25		
Consommation annuelle	2 kWh		