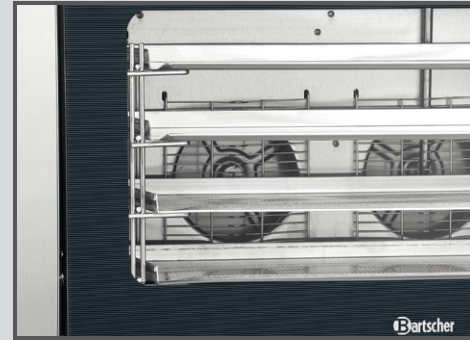


Einschübe: 4 x 600 x 400 mm
 Insertions: 4 x 600 x 400 mm
 Contenance : 4 x 600 x 400 mm



Bäckerei Backofen AT400 mit Beschwadung



- Ausführung: Edelstahl innen und außen
- Temperaturbereich: 0 °C bis 300 °C
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Einschübe: 4 x 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Blechen 80 mm
- Innenbeleuchtung
- Tür mit Doppelscheibe
- Mit 2 Motoren
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf)
- Festwasseranschluss: 3/4"
- Anschlusswert: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 835 x T 800 x H 570 mm
- Inklusive 2 Lochbleche, 2 Backbleche

GTIN 4015613505572
 Art.-Nr. 105780

Convection oven AT400 with humidity for bakeries



- Model: stainless steel int. + ext.
- Temperature switch: 0 °C to 300 °C
- Timer: 0 - 120 minutes
- Insertions: 4 x 600 x 400 mm
- Distance between trays 80 mm
- Interior lighting
- Double glazed door
- With 2 motors
- Reversing engine direction (clockwise and counter-clockwise rotation)
- Connection to the water supply 3/4"
- Power: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Size: W 835 x D 800 x H 570 mm
- Includes 2 perforated trays, 2 baking trays

GTIN 4015613505572
 Code-No. 105780

Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie



- Entièrement en acier inoxydable
- Plage de température : de 0 °C à 300 °C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- Contenance : 4 x 600 x 400 mm
- Espacement entre grilles 80 mm
- Éclairage intérieur
- Porte à double vitrage
- Avec 2 moteurs
- Inversion de rotation du ventilateur
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- 2 plaques perforée, 2 plaques incluses

GTIN 4015613505572
 Code-No. 105780