

Colombo wash

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie

PROMO



PRIX NETS

FRANCO DE PORT !

Référence	PF0220	PF0216
N. de niveaux	20	16
Plaques compatibles	GN 1/1	EN 600x400
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	870x1000x1930	870x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	67	80
Puissance (kW)	36	36
Alimentation	400V 3N~	400V 3N~
Poids (Kg)	250	250
N. de couverts	130 - 200	110 - 170
Prix	€ 5.400	€ 5.400



Référence	PF0210	PF0206
N. de niveaux	10 [12]	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x1210	810x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]	80 [67]
Puissance (kW)	15,8	10,5
Alimentation	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	125	110
N. de couverts	90 - 150	40 - 80
Prix	€ 2.830	€ 2.400

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	•
Vitesse moteur	6	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	mono point	Delta T Cooking	•
Contrôle	7" touch screen	Lavage automatique	•
Phases de cuissons	5		
Recettes chargeables	90		
Recettes pré chargées	40		
Préchauffage	jusqu'à 260 °C		

Inversion de porte (+ € 300,00)

Référence PF0220L - PF0216L - PF0210L - PF0206L