

Four de remise en température...

Modèle TECNOX



- Sonnerie fin de cycle
- Construction inox Aisi 304
- Chauffage ventilé
- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage
- Espacement 65 mm entre les niveaux

- Porte double épaisseur avec fermeture automatique
- Résistances blindées
- Livrés avec structure inox sans grilles
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1
- Hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm
- 400 V (Tri+N)

14 - 111	TECNOV	E
vioaeies	IEUNUX	version E



967266 Four RB06	1E/4 6 GN 1/1	70 rations	6,2 kW	800X700X760 mm	4457,00	1
967267 Four RB10	1E/4 10 GN 1/1	120 rations	12,5 kW	800X700X1060 mm	5276,00	1
967269 Four RB14	1E/4 14 GN 1/1	160 rations	16 kW	800X700X1600 mm	6695,00	1
967300 Four RB07	2E/4 7 GN 2/1	160 rations	12,5 kW	860X850X840 mm	5980,00	1
967271 Four RB10	2E/4 10 GN 2/1	160 rations	16 kW	X860X850X1060 mm	6864,00	1
967272 Four RB14	2E/4 14 GN 2/1	240 rations	23 kW	860X850X1600 mm	8472,00	1

Contrôle électronique avec programmateur : Interrupteur général. Touche start/stop - Touches remise en température/maintien en température - Affichage digital - Réglage de la température et de l'humidité - Minuterie - Touche de programmation régénération - Touche sonde à coeur - Eclairage avec touche - Programme frites 160°C

Modèles TECNOX version M



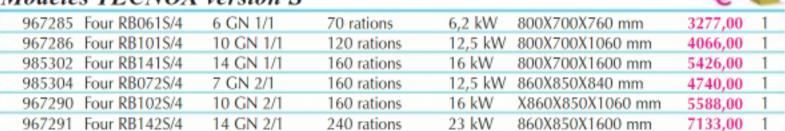
	,					
967275 Four RB061M/4	6 GN 1/1	70 rations	6,2 kW	800X700X760 mm	3885,00	1
967276 Four RB101M/4	10 GN 1/1	120 rations	12,5 kW	800X700X1060 mm	4703,00	1
967278 Four RB141M/4	14 GN 1/1	160 rations	16 kW	800X700X1600 mm	6122,00	1
967279 Four RB072M/4	7 GN 2/1	160 rations	12,5 kW	860X850X840 mm	5409,00	1
967280 Four RB102M/4	10 GN 2/1	160 rations	16 kW	X860X850X1060 mm	6293,00	1
967281 Four RB142M/4	14 GN 2/1	240 rations	23 kW	860X850X1600 mm	7900,00	1

Contrôle électromécanique : Interrupteur général - Fonctions remise en température/maintien en température -Minuterie avec voyant lumineux - Réglage de l'humidification avec voyant lumineux - Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160°C (programme frites)

Modèles TECNOX version S



7133,00



Contrôle électromécanique : Interrupteur général - Minuterie avec voyant lumineux - Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160°C (programme frites)

23 kW

240 rations



3 versions de commande adaptées à vos besoins!



14 GN 2/1



Supports pour four	€ 🛍
967341 Piètement BA011 pour four RB061/101	368,00 1
967342 Piètement BA021 pour four RB072/102	407,00 1

Chariots porte-structure	€	
967345 Chariot CS011 pour four RB 061/101	795,00	1
967346 Chariot escamotable CR011 pour four RB 061/101	939,00	1
967348 Chariot CS021 pour four RB072/RB102	918,00	1
967349 Chariot escamotable CR021 pour four RB072/RB102	1063,00	1

