

Afmetingen bakblikken / rooster:
4 x 600 x 400 mm
Insertions: 4 x 600 x 400 mm
Contenance : 4 x 600 x 400 mm



Bakkerij afbakoven AT400 met vochtinjectie



- Behuizing en interieur RVS
- Temperatuurschakelaar: 0 °C tot 300 °C
- Tijdschakelaar: 0 - 120 Minuten
- Afmetingen bakblikken / rooster: 4 x 600 x 400 mm
- Roosterafstand: 80 mm
- Binnenverlichting
- Deur met dubbele beglazing
- 2 motoren
- Wisselende motorrichting (rechts-/linksom draaiend)
- Vaste wateraansluiting 3/4"
- Vermogen: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Afmetingen: B 835 x D 800 x H 570 mm
- Inclusief 2 geperforeerde bakblikken, 2 bakblikken

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