



Four à convection gaz 16 x 600/400, dr.

XEBL-16EU-GPLS

| | |
|--|---|
| Dimensions (mm) | L892 x P1018 x H1875 |
| Puissance électrique | 1NAC 230V - 2.8 kW |
| Puissance gaz | 48 kW |
| Poids (kg) | 269.00 |
| Mode de fonctionnement | à gaz |
| Capacité (nombre de glissières) | 16 |
| Format des plaques & bacs | 600/400 |
| Display | 9.5" Touch-Display en verre |
| Accès à internet | Liaison wlan de série |
| Chargement | transversal |
| Distance entre plaques | 80 mm |
| Températures de service | jusqu'à 260°C |
| Charnière | à droite |
| Type de portes | porte à triple vitrage, vitre intérieure ouvrable pour faciliter le nettoyage |
| Eclairage intérieur | oui, LED intégré dans la porte |
| Nombre de ventilateur | 6 |
| Nombre de vitesse des ventilateurs | 4 (plus 4 semi-statiques) |
| Commande | MASTER.Touch PLUS |
| Nombre de programmes enregistrable | 256 |
| Caractéristiques | <ul style="list-style-type: none"> - programmes de lavage automatique - enceinte de cuisson à angles arrondis - écran LCD à utilisation intuitive - prise USB - technologie MIND.Maps pour la création de programmes - programmes pré-enregistrés |
| Compris dans la livraison | <ul style="list-style-type: none"> - 1 chariot de 16x 600/400 - Sonde à coeur multipoint - Set d'installation pour montage initial - 1 litres de détergeant UNOX.Det&Rinse Plus |
| Remarque importante | L'appareil nécessite un cabrage sur site par un technicien |
| Matériau | acier inoxydable, verre |
| Raccordement gaz | 3/4" |
| Raccordement eau | 3/4" |
| Écoulement | Tuyau d'écoulement Ø int. 30 mm, Ø ext. 38 mm |
| Approprié pour un usage professionnel prolongé | oui |