

## FICHE TECHNIQUE



# Four chauffant à bande

**Article: SO2-230105**

Gamme professionnelle de grille-pain Vollrath Pujadas



Bar et Cafétéria



Bateaux de Croisières



Hôtellerie



Grocerants



Parcs Thématiques



Restauration



Restauration Organisée

### CARACTÉRISTIQUES

<b>Matériau:</b>	Acier inoxydable	<b>Couleur:</b>	Métal	<b>Largeur:</b>	34
<b>Longueur:</b>	104	<b>Hauteur:</b>	41 cm	<b>Épaisseur:</b>	2.22
<b>Prise:</b>	EU CEE7-7	<b>Puissance:</b>	2800	<b>Voltage :</b>	230 v
<b>Ampérage:</b>	13.3	<b>Fréquence:</b>	50 Hz	<b>EAN 13:</b>	8421661192354
<b>UPC:</b>	671080968216	<b>Code HS:</b>	8419818090		

### EMBALLAGE

<b>Largeur du carton:</b>	65.405	<b>Longueur du carton:</b>	93.98
<b>Hauteur du carton:</b>	40.64		

### DÉTAILS

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace. Largeur de la bande: 26,7cm Hauteur de l'entrée réglable: 3,8-7,6 cm