



## ETUVE TRAITEUR MOBILE

*Etuve Junior 10 niveaux GN1/1 ou  
600 x 400 mm*

Nos étuves sont dotées d'un chauffage électrique ventilé à air pulsé pour un **maintien en température idéal**. Le **format des glissières est adaptable** sans outils aux bacs gastro ou à la norme pâtisserie.

Leur utilisation est simplifiée grâce au **régulateur électronique** avec affichage de la température.

**Nos étuves traiteur sont mobiles et légères car fabriquées en Duralinox** conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire.



## ETUVES TRAITEUR JUNIOR

**10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400 mm**





## ETUVES TRAITEUR JUNIOR

### 10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400 mm

#### Dimensions

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Volume intérieur      | 220 L   |
| Longueur intérieur    | 400 mm  |
| Profondeur intérieur  | 600 mm  |
| Hauteur intérieur     | 900 mm  |
| Longueur extérieure   | 535 mm  |
| Profondeur extérieure | 820 mm  |
| Hauteur extérieure    | 1160 mm |

#### Accessoires

|                        |  |
|------------------------|--|
| Portes                 | 1 à la française ferrée à droite<br>(inversion de porte sur demande) |
| Poids à vide           | 55 kg  |
| Roulettes              | 4 dont 2 avec freins ø 100   |
| Poignées               | 4  |
| Cordon électrique      | 1 m 30   |
| Charnières / loqueteau | 2 / 1  |
| Bac humidificateur     | 1  |

#### Clayettes

|   |  |
|---|--|
| Nombre de clayettes maxi  | 10 au pas de 75 mm                                     |
| Dimensions clayette L x P   | Normes pâtisseries 600 x 400<br>Normes GN1/1 530 x 325 |
| Poids max par clayette  | 20 kg  |
| Possibilité de déplacer l'échelle de droite vers la gauche pour passer en GN1/1 |  |

#### Caractéristiques électriques

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Alimentation électrique            | 230 V Mono   |
| Puissance chauffage                | 3,3 kW       |
| Thermostat de réglage électronique | Maxi à 140°C |
| Ampérage                           | 15 A         |



**Agence de DREUX, 28100**  
**02 37 46 45 53**